
3 1761 04765442 1

LA VIE PRIVÉE

D'AUTREFOIS

DEUXIÈME SÉRIE

PREMIÈRE SÉRIE

PARIS. TYP. E. PLON, NOURRIT ET Cie, 8, RUE GARANCIÈRE. — 3496.

LA VIE PRIVÉE
D'AUTREFOIS

ARTS ET MÉTIERS

MODES, MŒURS, USAGES DES PARISIENS

DU XII° AU XVIII° SIÈCLE

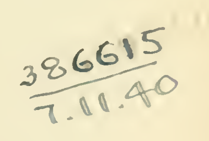
D'APRÈS DES DOCUMENTS ORIGINAUX OU INÉDITS

PAR

ALFRED FRANKLIN

LA VIE DE PARIS SOUS LOUIS XIV
Tenue de maison et domesticité





PARIS
LIBRAIRIE PLON
E. PLON, NOURRIT ET Cie, IMPRIMEURS-ÉDITEURS
RUE GARANCIÈRE, 10

1898

LA MAISON REGLEE ET

L'ART DE DIRIGER LA MAISON

d'un grand Seigneur & autres, tant à la Ville qu'à la Campagne, & le devoir de tous les Officiers, & autres Domestiques en general.

AVEC

LA VERITABLE METHODE de faire toutes sortes d'Essenses d'Eaux & de Liqueurs, fortes & rafraîchissantes à la mode d'Italie.

OUVRAGE UTILE ET NECESSAIRE A TOUTES sortes de personnes de qualité, Gentils-hommes de Provinces, Etrangers, Bourgeois, Officiers de grandes Maisons, Limonadiers & autres Marchands de Liqueurs.

Dedié à Monseigneur PHELYPPAUX.

A PARIS,

au Palais.

Chez NICOLAS LE GRAS, dans la grande Salle au troisiéme Pillier à L. Couronnée.

AUGUSTIN BESONGNE, devant la Cour des Aydes aux Rozes Vermeilles.

Et HILAIRE FOUCAULT, ruë S. Jacques, vis à vis la ruë du Plâtre aux Armes du Roy & de la Ville.

M. DC. XCII.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.

PRÉFACE

Ayant été prié plusieurs fois par différentes personnes de considération de les instruire de la manière que se doit faire et gouverner la maison d'un grand seigneur, des officiers et autres domestiques qui lui étoient nécessaires suivant l'état de sa vie, et à quelle dépense cela pouvoit aller par an, tant pour sa table que pour ses gens et son écurie : j'y travaillai par complaisance, et la leur donnai telle que l'expérience me l'avoit pu apprendre dans tous les endroits que j'avois eu l'honneur de diriger, et comme le lecteur la trouvera dans la suite de ce livre. Mais voyant, par le plaisir que ces mêmes personnes disoient que je leur avois fait, que ces sortes de connoissances-là n'étoient pas si fort à mépriser que je me l'imaginois et que bien des gens de qualité, ainsi que beaucoup d'officiers [1] de nouvelle date ou qui aspiroient de l'être, ne seroient pas fâchés d'en avoir part, les uns pour savoir ce qu'ils peuvent faire et quel train ils peuvent entretenir suivant leur revenu, et les autres pour apprendre

[1] Voy. ci-dessous, p. 19.

leur métier et se rendre capables de donner les ordres nécessaires dans une grande maison, je conçus le dessein de leur en faire présent; et, pour achever de contenter le public, d'y ajouter quelques remarques sur d'autres maisons de moindre conséquence, avec le devoir de tous les domestiques en général, même celui des marchands envers leurs garçons de boutique et apprentis, et des garçons de boutique et apprentis envers leurs maîtres et maîtresses.

Ce petit ouvrage achevé suivant mon idée et la foiblesse de mon génie (car je ne me suis jamais piqué de lettres, et n'ai point dessein pour cela de vouloir passer pour auteur), j'en lus quelque chose à de mes amis qui me fortifièrent dans la pensée que j'avois de le faire imprimer, et qui d'abondant me conseillèrent, puisqu'il n'y avoit personne de ma famille qui voulût être de ma profession après moi, de ne pas laisser perdre les connoissances que j'y pouvois avoir acquises depuis trente-cinq ans que je m'en mêlois, et sur celle des eaux et des liqueurs tant fortes que rafraîchissantes, dont peu de gens avoient de veritables lumières.

Je les écoutai, même leur promis d'y travailler. Enfin j'en dressai le petit traité qui fait une partie de ce volume, que peut-être ne trouvera-t-on pas mauvais effectivement, puisque c'est ainsi que je l'ai toujours pratiqué pour le Roi, la Reine et plusieurs autres personnes des premiè-

res de l'Europe, qui partout m'ont toujours fait la grâce d'en paroitre assez contens et de m'honorer de leurs applaudissemens.

Je pourrois déjà mettre fin à ce discours et peut-être cela feroit-il plaisir à certains lecteurs qui s'ennuyent d'abord à l'ouverture d'un livre, mais comme un vieux proverbe dit *que les bons maîtres font les bons valets*, je ne puis m'empêcher, avant que d'aller plus loin sur le chapitre et devoirs de ces derniers, de couler ici quelques mots en passant de ce que les maîtres et maîtresses doivent à leurs domestiques, et de quelle manière il faut qu'ils en agissent avec eux pour en être bien servis.

Je dirai donc que si les maîtres et maîtresses, tant grands que petits seigneurs, ou autres de plus médiocre état, veulent que leurs gens aient de l'amour et de l'affection pour eux, il faut qu'ils les traitent avec douceur et bénignité, qu'ils ne se mettent point sur le pied de les chasser d'abord, ou traiter trop rigoureusement pour des bagatelles, et qu'ils les payent ou récompensent [1]

[1] Les domestiques étaient pris tantôt *à gages*, tantôt *à récompense*. Ces derniers étaient payés suivant la fantaisie de leur maître : en général, ils recevaient trois ou quatre cents francs après trois ou quatre années de service, et ils devaient se contenter de ce qu'on leur donnait. Souvent aussi, le maître, content d'un serviteur encore jeune, le mettait à même d'apprendre un métier ou l'établissait. La plupart des valets qui figurent dans les comédies de Regnard et de Dancourt sont des valets *à récompense*.

bien, suivant les conventions faites avec eux ou à proportion de leurs bons et longs services.

Car, quoi de plus odieux parmi le monde, que certains maîtres et maîtresses qui crient sans cesse, qui pour rien sont toujours dans l'emportement contre leurs domestiques, et qui, après avoir fait passer des huit et dix ans à de pauvres malheureux, les avoir fait souffrir pendant ce temps tout ce qu'on peut de plus fâcheux et de plus cruel, ne cherchent qu'à les opprimer pour le reste de leur vie, et à leur faire querelle lorsqu'ils sont prêts de sortir d'avec eux, afind'avoir sujet de ne leur rien donner, les frustrer de ce qu'ils leur ont promis et de la récompense qu'ils pouvoient légitimement espérer de leurs peines et de leurs soins.

Au bruit et à la vue d'une semblable manière d'agir, quels sentiments peuvent avoir d'autres domestiques pour de semblables maîtres et maîtresses, quels intérêts peuvent-ils prendre dans tout ce qui les regarde, quelles instructions et remontrances pourroient les obliger à servir avec un véritable zèle des gens auprès de qui ils ne demeurent que par nécessité, et dont ils n'espèrent que la dureté et du mécontentement?

Or, il est donc vrai que si les maîtres et maîtresses veulent avoir de bons domestiques, il faut qu'ils leur soient bons eux-mêmes, et qu'ils les regardent non comme des esclaves, mais comme leurs enfans adoptifs, dont ils doivent

prendre soin comme de leurs enfans propres, et leur enseigner ou faire enseigner tout ce qu'il est nécessaire qu'ils sachent, tant pour leur salut et service du seigneur que pour l'établissement de leur fortune.

Je ne dis pourtant pas que, par un excès de bonté et de douceur, des maîtres et maîtresses oublient à se faire rendre le respect qui leur est dû et qu'ils leur souffrent rien qui ne se puisse souffrir. Tant s'en faut. Il est de leur devoir de leur montrer partout ce qu'ils sont, et que s'ils tolèrent quelquefois des bagatelles, ils n'entendent pas en agir de même dans les choses de plus grande conséquence et qui marquent en eux quelque noirceur d'âme ou quelque mépris pour ce qu'ils doivent révérer.

Je dirai davantage. Pour les rendre plus soigneux et leur ôter cette nonchalance qui souvent fait le plus grand défaut des domestiques, il est bon que les maîtres et maîtresses leur tiennent bride en main, et leur fassent payer ce qu'ils peuvent gâter par leur peu d'adresse ou perdre par négligence et faute de soin, ou du moins de leur en donner la peur, afin de les obliger à prendre toujours bien garde à ce qu'ils font et à ne rien laisser traîner mal à propos.

Il seroit même encore du bon ordre des maîtres et maîtresses, quand ils prennent des domestiques, de les charger par un mémoire signé et fait double entre eux de tout ce qu'ils doivent

avoir en maniement dans leur maison. Car ainsi, il n'y auroit jamais rien à dire de part ni d'autre : personne ne se pourroit tromper, et si les uns ne pouvoient rien demander davantage, les autres ne pourroient se dispenser de rendre un compte juste et exact de tout ce qui leur auroit été mis entre les mains.

Enfin, en bien payant, les maîtres et maîtresses doivent se bien faire servir, mais sans cruauté et sans tyrannie. Et cela étant ainsi, il est impossible que leurs domestiques ne s'attachent sincèrement à eux, qu'ils ne les regardent comme leurs véritables pères et mères, et qu'ils ne se sacrifient partout pour le moindre de leurs intérêts.

Je ne dirai point ici quels gages ni quelles récompenses les maîtres et maîtresses sont obligés de donner à leurs domestiques : cela se fait à discrétion ou suivant leur pouvoir. Mais dans l'un et dans l'autre cas, ils doivent tous considérer qu'un vieux domestique, qui n'est plus en état d'apprendre métier ni d'aller servir ailleurs, est véritablement digne de compassion, que c'est alors qu'ils doivent le plus s'efforcer de lui faire quelque bien, et d'imiter en cela défunt Monsieur le prince de Condé [1], qui, suivant le mérite et les services de ses anciens domesti-

[1] Armand de Bourbon, prince de Conti, frère du grand Condé. Voy. ci-dessous, p. 244.

ques, leur assignoit des pensions ou leur donnoit des emplois dans ses terres, où ils pouvoient doucement et sans peine passer le reste de leurs jours. C'est ainsi qu'il seroit à souhaiter que tous les maîtres et maîtresses fussent à proportion, et avec d'autant plus de raison qu'une généreuse charité fut toujours le partage des plus belles âmes, et que rien n'est plus louable que de mettre un malheureux en état de ne plus songer qu'à faire son salut et à prier le Ciel pour la gloire et prospérité de ceux qui s'en sont rendus les protecteurs.

Quelqu'un s'étonnera peut-être que je me sois restreint à parler ici et à ne donner des préceptes que pour la maison d'un grand seigneur et autres au-dessous, et que je n'aie rien dit de celles du Roi et des princes, sur lesquelles il y auroit eu mille belles choses à remarquer, tant sur leurs magnificences que sur le devoir de chaque officier en particulier. Mais il saura, et je suis bien aise de m'en expliquer, que le respect que j'ai pour elles ne me l'a pas permis, que d'ailleurs cela auroit presque été inutile, attendu qu'elles ont toujours été réglées d'elles-mêmes depuis qu'elles subsistent, qu'il n'y a que des officiers qui n'y sont point traités de domestiques, mais bien de commensaux, et qu'il n'y a personne qui cherche à y entrer en charge qui ne soit ou ne doive être parfaitement instruit de tout ce qu'il est obligé de faire et de savoir.

Voilà ce que j'avois à dire au lecteur touchant un ouvrage assez particulier en son espèce, et qui, quoique très nécessaire à la vie civile, n'est point encore entré dans l'idée de personne. C'est ce qui me fait espérer qu'on le recevra agréablement, et qu'en faveur de son utilité on en excusera le peu de politesse et les fautes qui s'y pourront rencontrer.

LIVRE PREMIER

LA MANIÈRE DE DIRIGER UNE MAISON DE QUALITÉ, POUR QUE TOUT S'Y FASSE AVEC ÉCONOMIE ET SANS AUCUN EMBARRAS POUR LE SEIGNEUR NI POUR SON INTENDANT.

CHAPITRE PREMIER

DES OFFICIERS ET DES DOMESTIQUES QUI SONT NÉCESSAIRES.

La maison d'un grand seigneur doit être composée :

D'un intendant.
D'un aumônier.
D'un secrétaire.
D'un écuyer.
De deux valets de chambre.
D'un concierge ou tapissier.
D'un maître d'hôtel.
D'un officier d'office.
D'un cuisinier.
D'un garçon d'office.

De deux garçons de cuisine.
D'une servante de cuisine.
De deux pages.
De six ou quatre laquais.
De deux cochers.
De deux postillons.
De deux garçons de carrosse.
De quatre palefreniers.
Et d'un suisse ou portier.

Il peut y avoir encore plusieurs autres domestiques servans aux officiers ci-dessus, comme :
D'un valet pour l'intendant.
D'un valet pour l'aumônier.
D'un valet pour le secrétaire.
D'un valet pour l'écuyer.
Et d'un valet pour le maître d'hôtel.

Ordinairement, on donne dans toutes les maisons bien réglées, afin que personne ne se plaigne et que chacun soit content, une livre et demie de viande de boucherie, y compris pour faire les bouillons, les jus, coulis et les entrées de grosses viandes pour la table du seigneur. Ce qui fait par jour, pour les trente-six personnes ci-dessus la quantité de cinquante-quatre livres de viande, lesquelles, à raison de cinq sous la livre, font la somme de quatorze livres dix sous.

Quant aux jours maigres, ce qui coûte en viande les jours gras s'emploie en légumes et en poisson pour la nourriture des gens. Ce qui revient presque toujours à la même dépense.

On donne aussi par jour à chaque personne pour trois sous de pain, ou une livre et demie. Ce qui, du fort au foible, fait pour les trente-six personnes ci-dessus, et y compris le pain pour les potages, la somme de cinq livres huit sous.

Quand on donne le vin à la maison, les officiers et les cochers en ont trois chopines par jour, et les autres domestiques une pinte[1]; et quand il se paye en argent, les premiers ont cinq sous par jour et les autres quatre. Ce qui fait, du fort au foible, pour les trente-six personnes ci-dessus, la somme de sept livres neuf sous.

Pour le bois et charbon pour la cuisine et pour l'office, trois livres.

Pour le sel, le poivre, le clou, la cannelle et autres épiceries servans à la cuisine et à l'office, vingt sous aussi par jour.

Pour les herbes, légumes, salades, huiles, vinaigres et verjus, vingt sous.

Pour la chandelle, tant pour la cuisine, office, antichambre, écurie, que pour ceux à qui il en est ordonné, vingt-huit sous, qui font quatre livres de chandelle par jour.

Pour l'entretien et dépense journalière des ustensiles de cuisine et d'office, comme couteaux à hacher, lardoires, couteaux de cuisine, ficelle, papier, étamines, chausses, mortiers, pilons, râpes, boites à poivre, salières, pots de terre,

[1] La chopine de Paris représentait environ un demi-litre, la pinte environ un litre.

terrines, cruches, bouteilles, verres et carafes, dix sous.

Pour l'entretien des batteries de cuisine et d'office, aussi par jour, quinze sous.

Pour le porteur d'eau, aussi par jour, cinq sous.

Total de la susdite dépense par chacun an : neuf mil cinq cens trente-six livres seize sous.

CHAPITRE II

Table du seigneur, et a quelle dépense elle peut revenir par an, a la servir a douze couverts par jour, soir et matin d'ordinaire.

Pour le premier service de ladite table à dîner, il faut un grand potage[1], quatre petits plats et deux assiettes hors-œuvre.

Pour le second service, un grand plat de rôts, deux salades et deux plats d'entremets.

Et pour le troisième service, un grand plat de fruit, avec quatre compotes. Et si l'on veut que

[1] Le mot *potage* n'avait pas alors le même sens qu'aujourd'hui. On nommait ainsi de grands plats de viandes ou de poissons bouillis avec des légumes.

.... Cependant on apporte un potage.
Un coq y paroissoit en pompeux équipage.
(Boileau, *Satire* III, vers 46.)

« Si c'est un potage de santé, et qu'on vous demande du chapon bouilly, qui est dessus... »
(A. de Courtin, *Traité de la civilité*, édit. de 1695, p. 107.)

le service soit plus fort, l'on peut servir un grand plat, deux moyens et quatre petits.

Le soir, on sert ordinairement le rôt et les entremets tout ensemble : cela dépend de la volonté du seigneur. Le fruit se sert ensuite.

Pour servir cette table, on prend la grosse pièce de viande rôtie sur la grosse viande, avec les entrées de la même viande pour le soir et le matin.

Pour la viande de rôtisserie, il faut tous les jours un chapon ou une autre volaille pour mettre au pot, deux poulets pour faire une entrée, trois pièces de rôt pour le matin, et autant pour le soir. Avec cela, la table est fort bien servie. Cela se monte tous les jours à huit pièces de rôtisserie, lesquelles, à raison de vingt-cinq sous chacune pièce, font par jour la somme de dix livres.

Pour le pain de ladite table, à raison de trois sous par jour pour chaque personne, y compris celui des potages, fait pour les douze ci-dessus trente-six sous.

A de semblables tables, le vin se règle ordinairement à chopine par repas pour chaque personne, ce qui fait, pour les douze ci-dessus, six pintes par repas, et douze pour les deux ensemble, lesquelles, à raison de dix sous la pinte, font par jour la somme de six livres.

Pour les légumes, ragoûts et entremets, crêtes[1],

[1] Crêtes de coq.

ris de veau, foie gras, champignons, morilles, mousserons[1], truffes, artichauts, cardons, œufs, farine, beurre, lard, saindoux, sel, épiceries, sucre, oignons et toutes sortes d'herbes, quatre livres par jour.

Pour le fruit et compotes, aussi par jour, quatre livres.

Pour la bougie, à raison d'une livre par jour, tant pour la table que pour la chambre, trente sous.

Pour deux flambeaux de poing[2], aussi par jour, trois livres.

Pour le bois, fagots, cotterets qu'il faut en hiver pour la chambre et antichambre du seigneur, trente sous par jour.

Pour le blanchissage de toute la maison, sans y comprendre le linge de corps du seigneur, mais seulement celui de tous les domestiques, nappes et serviettes de table, nappes, tabliers et torchons de cuisine et d'office, quinze sous par jour.

Total de la susdite dépense, aussi par chacun an, onze mil huit cens quatre-vingt livres quinze sous.

[1] Variété de champignon, qui croît ordinairement sous la mousse.

[2] Forts bâtons de cire, carrés, un peu arrondis aux angles, longs d'environ un mètre, et aussi larges du haut que du bas. Ils étaient garnis de quatre mèches à peu près grosses comme le doigt. Pour s'éclairer le soir dans les rues, on se faisait souvent précéder d'un ou plusieurs laquais munis de flambeaux de poing.

CHAPITRE III

De l'écurie d'un grand seigneur, et la dépense a laquelle elle peut monter par jour et par an.

Un grand seigneur ne peut avoir moins de quatorze chevaux de carrosse, qui font deux attelages.

Il faut par jour pour chaque cheval, tant pour le jour que pour la nuit, deux bottes de foin, lesquelles, à raison de vingt francs le cent, valent huit sous.

Pour un boisseau d'avoine, huit sous.

Pour de la paille, tant pour l'amuser que pour lui faire de la litière, deux sous.

Pour le maréchal et l'entretien des fers, deux sous.

Pour le bourrelier et entretien des harnois, deux sous.

Ce qui fait par jour, pour le dit cheval, vingt-deux sous. Pour six, six livres douze sous. Et pour les quatorze ci-dessus, quinze livres dix sous.

Il faut encore pour un semblable seigneur au moins seize chevaux de selle, et ce, tant pour lui que pour les gens de sa suite.

A deux chevaux de selle on donne ordinairement par jour trois bottes de foin, lesquelles à

raison de vingt francs le cent valent douze sous.

Pour un boisseau et demi d'avoine, douze sous.

Pour de la paille, deux sous.

Pour le maréchal et entretien des fers, deux sous.

Pour le sellier et entretien des selles et autres harnois, deux sous.

Ce qui fait par jour, pour l'entretien et nourriture desdits deux chevaux, trente sous.

Et pour seize, comme il est dit ci-devant, douze livres.

Pour l'entretien et fourniture journalière des ustensiles de ladite écurie, comme seaux, balais, fourches de fer, fourches de bois, pelles, étrilles, ciseaux, forces[1], brosses, époussettes, vannettes, mesures et lanternes, dix sous par jour.

Et pour l'entretien du carrosse de ville et celui de campagne, tant pour le sellier que pour le charron, vingt sous aussi par jour.

Total de toute la susdite dépense, tant pour les chevaux de carrosse que de selle, et pour l'entretien des carrosses :

Par jour, vingt-neuf livres.

Et par an, la somme de dix mille cinq cens quatre-vingt-cinq livres.

[1] Grands et forts ciseaux qui servaient à tondre les chevaux.

CHAPITRE IV

Des appointemens des principaux officiers[1] du seigneur et des gages de ses autres domestiques.

Je ne taxerai rien ici pour l'intendant, car il pourroit avoir plus ou moins, et cela suivant sa capacité ou générosité du seigneur. Quant aux autres officiers, on leur paye ordinairement par an, savoir :

A l'aumônier, deux cens livres.

Au secrétaire, trois cens livres.

A l'écuyer, quatre cens livres.

A chaque valet de chambre, deux cens livres, qui pour les deux fait la somme de quatre cens livres.

Au maitre d'hôtel, cinq cens livres.

A l'officier d'office, deux cens livres.

Au cuisinier, trois cens livres.

A chacun des garçons de cuisine, soixante et quinze livres, qui pour les deux font la somme de cent cinquante livres.

Au garçon d'office, soixante et quinze livres.

A la servante de cuisine, soixante et quinze livres.

[1] On nommait officier tout titulaire d'une charge, d'un office. Le sens d'officier d'office est déterminé plus bas, p. 51.

A chacun des cochers, cent francs, qui pour les deux font la somme de deux cens livres.

A chacun des postillons, soixante et quinze livres, qui pour les deux font la somme de cent cinquante livres.

A chacun des garçons des cochers, soixante livres, qui pour les deux font la somme de cent vingt livres.

A chacun des palefreniers, soixante livres, qui pour les quatre font la somme de deux cens quarante livres.

Au suisse, cent livres.

Et à chacun des laquais, cent francs, qui pour les six font la somme de six cens livres.

Total de ladite dépense par chacun an, quatre mille dix livres.

Quant aux habits des gens de livrée, c'est une dépense particulière qui se fait toujours à la discrétion et suivant la magnificence du seigneur. C'est pourquoi, comme n'ayant rien de fixe, je n'en ferai aucun détail ici.

Je dirai seulement encore au sujet des gens de livrée, que souvent on joint l'argent de leur vin avec leurs gages, ce qui va toujours à la même dépense.

Toutes lesquelles dépenses ci-dessus se montent et font par an la somme de trente-huit mille neuf cens-soixante et quinze livres.

Voilà tout ce qui se peut faire et toute l'économie qu'on peut garder dans le gouvernement

de la maison d'un grand seigneur, et sur quoi néanmoins on peut augmenter ou diminuer suivant son intention, celle de son intendant ou de ses économes.

Et si, pour se débarrasser de tous les soins perpétuels, tant pour la dépense de bouche que de celle de l'écurie, le seigneur ou son intendant vouloient en agir d'une autre manière, ils pourroient en faire marché avec le maître d'hôtel ou telle autre personne qu'ils jugeroient à propos, suivant et approchant du présent état.

CHAPITRE V

DEVOIR DE TOUS LES OFFICIERS ET DOMESTIQUES CI-DESSUS, ET CE QUE CHACUN D'EUX EST OBLIGÉ DE SAVOIR ET DE FAIRE EN PARTICULIER, POUR BIEN SERVIR ET CONTENTER LE SEIGNEUR A QUI ILS APPARTIENNENT.

I. DE L'AUMONIER.

La charge et le devoir d'un aumônier regardent principalement le service divin qu'un grand seigneur fait faire dans sa maison ; et dans cette qualité il a la direction de la chapelle et le soin de tous les ornemens sacerdotaux. Pour bien et dignement remplir cette place, il faut qu'il soit honnete homme, sans reproche, de bon exemple, savant pour instruire, grave sans fami-

liarité pour imprimer le respect et la vénération qui sont dus à son caractère.

Il célèbre la messe aux heures prescrites; fait la prière soir et matin, où tout le monde de la maison doit être appelé, tant le seigneur que ses domestiques; bénit les viandes au commencement des repas, et rend grâces à la fin. Il doit aussi catéchiser les domestiques, les instruire charitablement, veiller à leur conduite, prendre garde qu'ils ne manquent point de s'approcher des sacremens aux quatre solemnités de l'année, les corriger des paroles sales et déshonnêtes, leur défendre de la part du seigneur les fréquentations dangereuses, l'avertir de leur bonne ou mauvaise conduite; et pour le dire en bref, il doit en avoir soin comme leur curé domestique, et ne leur rien souffrir d'irrégulier ni de contraire aux bonnes mœurs.

II. De l'intendant.

Il faut qu'un intendant, pour se bien acquitter de son emploi, sache et entende parfaitement les affaires; et outre cela, qu'il soit honnête homme, plein de probité et de conscience, intelligent, vigilant et actif : car de son esprit et de sa bonne conduite dépendent souvent la perte ou le rétablissement d'une maison. Sa charge et fonction concernent généralement tous les biens, revenus et affaires d'un grand seigneur, des-

quelles il doit savoir de point en point l'état, la force et le produit, afin que sur cela il gouverne la dépense et donne ordre aux dettes les plus pressées, dont il doit surtout prendre une exacte connoissance, afin d'éviter l'embarras et les chicanes qui pourroient arriver à ce sujet.

Comme la plupart des plus grands biens des personnes de qualité sont à la campagne et qu'ils ont des fermiers ou receveurs en chacune de leurs terres, l'intendant en doit avoir soin et choisir, au renouvellement des baux, les meilleurs et les plus solvables; prendre garde que pendant le temps de leurs fermes, ils ne dissipent point les revenus, qu'ils ne dégradent point les fonds, et qu'ils ne coupent aucuns bois ni arbres que ceux portés par leurs baux. Il doit aussi avoir soin des étangs, bois, prairies, métairies, maisons de ville et particulièrement des droits seigneuriaux, pour qu'ils ne se perdent ni ne se prescrivent, faute de les percevoir en temps et lieu, ou d'avoir fait pour cela les diligences nécessaires.

Il faut encore qu'il tienne mémoire de l'argent qu'il donne au maître d'hôtel pour les dépenses ordinaires de la maison; voir s'il est employé utilement, et lui en faire rendre compte tous les huit jours, afin que rien n'échappe à sa connoissance; l'obliger à lui fournir tous les mois un état régulier et général de la dépense qui se fait ou qui se peut faire, afin qu'il le montre au

seigneur, pour qu'il proportionne toutes choses suivant ses revenus et ne s'engage point mal à propos en des dépenses superflues et hors de ses forces.

Il doit pareillement tenir registre par devers lui de tout l'argent qu'il reçoit, ainsi que de la distribution qu'il en fait, tant au seigneur qu'aux officiers et autres domestiques de la maison, comme aussi aux marchands, et pour les paiemens des pensions et réparations des biens et maisons tant de la ville que de la campagne. Il tirera bonnes quittances des uns et des autres, pour justifier valablement de ses emplois lorsqu'il sera obligé d'en rendre compte.

Il est encore de son devoir d'éviter la brouillerie et la confusion dans les affaires, autant qu'il lui est possible, et de ne point laisser tomber le seigneur dans des frais et dépens inutiles; et lorsqu'il se présente quelque affaire nouvelle et difficile, il doit, avant que de s'engager dans des procédures, prendre bon conseil et le bien exécuter. C'est ainsi que des intendans par leur soin et capacité soutiennent et remettent sur pied des maisons presque ruinées. Au lieu que d'autres, par leur faute et négligence, abîment et sont cause de la ruine totale des plus illustres, ainsi que nous avons vingt exemples récens et notables dans les maisons de plusieurs princes et autres grands seigneurs assez connus parmi le monde.

Il faut aussi, pour plus grande régularité, qu'un

LA

VIE PRIVÉE D'AUTREFOIS

LA VIE DE PARIS SOUS LOUIS XIV

TENUE DE MAISON ET DOMESTICITÉ

PRÉFACE

Les deux ouvrages que je reproduis dans ce volume tendent au même but par des procédés bien différents. Tous deux nous exposent les règles qui présidaient à la direction des domestiques, à la tenue d'une maison vers la fin du règne de Louis XIV; mais il suffit d'ouvrir chacun de ces traités pour pressentir combien différait la condition sociale des deux auteurs. L'un, chef d'office distingué, attaché à d'opulentes familles, nous révèle tout ce que lui a appris sa longue expérience des maîtres et des serviteurs; l'autre, ecclésiastique pieux et éclairé,

nous dévoile, non sans éloquence parfois, comment le dix-septième siècle comprenait les devoirs des maîtres envers leurs domestiques, des domestiques envers leurs maîtres.

Occupons-nous d'abord du premier, du chef d'office Audiger, dont nous ne connaissons même pas le prénom.

L'office, nous dit-il, fut sa « première inclination, » et il s'y adonna « dès l'âge le plus tendre. » On désignait alors sous le nom d'office, ce qui, en dehors des fruits, constituait un dessert recherché, les crèmes, les compotes, les confitures, certaines pâtisseries, les sirops, les liqueurs, le café, etc. L'officier d'office avait, en outre, la surveillance de la cave, et c'est à lui qu'étaient confiés le linge de table et la vaisselle d'or et d'argent. Dans la hiérarchie domestique, il prenait place aussitôt après le maître d'hôtel, important personnage dont les attributions s'étendaient sur tout ce qui concernait le service de la table[1].

Audiger eut, de bonne heure, le titre de chef d'office chez d'opulents seigneurs, qu'il suivit en Espagne, en Hollande et en Allemagne. Dési-

[1] Voy. dans cette collection, *La cuisine*, p. 168.

reux de se perfectionner encore dans la profession qu'il avait embrassée, il résolut enfin de se rendre à Rome. Les Italiens, qui avaient eu au seizième siècle la gloire de réformer notre cuisine, étaient encore regardés comme maîtres en cet art, et Audiger prétendait bien leur dérober de précieuses recettes. Il se lia avec les plus habiles cuisiniers du temps, avec More, que Mazarin appela à Paris et se réserva, avec Andrea Salvator, qui entra au service du duc de Gramont. Durant un séjour de quatorze mois qu'Audiger fit dans la Ville éternelle, il apprit d'eux une foule d'inestimables secrets culinaires, et quand il revit sa patrie, il put s'y donner pour le meilleur officier d'office que possédât la France.

Ici se place une anecdote qu'Audiger raconte avec orgueil, et dont le souvenir méritait, en effet, d'être conservé. Je dois rappeler d'abord que, de tout temps, les petits pois avaient été en grande estime à Paris. Déjà, au treizième siècle, on criait dans les rues des « pois en cosse » et des « pois chaus pilez[1], » et Bruyerin Champier, qui écrivait au seizième siècle, cite

[1] *Les crieries de Paris*, dans *L'annonce et la réclame*, p. 135 et 142.

les pois au lard, « pisa ex lardo, » comme un mets digne des rois [1]. Le gazetier Loret, racontant en 1655 un festin offert à Louis XIV par le duc de Danville, mentionne tout particulièrement les petits pois qui y furent servis. Il est vrai que l'on était alors au milieu de mai :

M. le noble duc Damville,
A faire des festins habile,
Et qui tient un illustre rang
Entre ceux dont le cœur est franc,
Traita notre Sire dimanche,
Sur une belle nappe blanche,
D'un grand nombre de mets divers,
Et sur-tout de fort bons pois verts,
Accommodez par excellence [2].

Au commencement de janvier 1660, Audiger qui revenait de Rome, aperçut dans les champs aux environs de Gênes « d'incomparables pois en cosse. » Il en fit cueillir, les emballa avec des herbes et des boutons de roses, et joignit la précieuse caisse à ses bagages. Son contenu était-il bien frais en arrivant à Paris quinze jours après ? c'est douteux. Et pourtant, la vue de ces pois excita une telle admiration qu'Audiger obtint aussitôt l'entrée du Louvre, et eut l'hon-

[1] *De re cibaria* (1560), p. 433.
[2] *Muze historique*, n° du 15 mai 1655.

neur de présenter au roi ce merveilleux régal. Bontemps, premier valet de chambre, l'avait introduit. Audiger trouva Louis XIV, alors âgé de vingt-deux ans, entouré par la fleur des courtisans, son frère Philippe, le comte de Soissons, le duc de Créqui, le maréchal de Gramont, le comte de Noailles, le marquis de Vardes, etc., etc. Tous, « d'une commune voix, s'écrièrent que rien n'étoit plus beau et plus nouveau, et que jamais en France on n'avoit rien vu de pareil pour la saison. » Le comte de Soissons prit une poignée de pois, qu'il écossa sous les yeux de Sa Majesté, et qui, écrit Audiger, « se trouvèrent aussi frais que si on fût venu de les cueillir. » Louis XIV voulut qu'ils fussent accommodés, et comme l'égoïsme n'avait pas encore envahi son cœur, il ordonna qu'on en fit trois plats, un pour la reine sa mère, un pour le cardinal Mazarin et un pour lui-même, qu'il partagerait avec son frère. Ce jeune souverain entendait aussi qu'un présent fût offert à Audiger, mais celui-ci refusa. Il caressait de plus hautes ambitions.

Par l'intermédiaire de Bontemps, il eut une seconde audience du roi, à qui il demanda de vouloir bien lui accorder un privilège pour la

vente « de toutes sortes de liqueurs à la mode d'Italie. » Grave affaire! comme on va le voir. Louis XIV, avant d'engager sa parole, tint à consulter le secrétaire d'État Le Tellier. Justement, Audiger en partant le rencontre sur l'escalier du palais; tous deux remontent chez le roi, et Le Tellier se charge d'expédier le brevet désiré. Il eut le tort de ne se point presser, et au début de l'année 1661, rien n'était fait encore. Mazarin meurt le 9 mars, la Cour se transporte à Compiègne, puis à Fontainebleau, où la reine accouche du Dauphin [1]. Audiger peut enfin revoir Le Tellier, qui lui montre son brevet et se fait fort d'obtenir l'assentiment du Conseil. Il l'obtient, en effet, et le greffier du Conseil, M. Herval, remet à Audiger la précieuse pièce. Il n'y manquait plus que le sceau.

Le chancelier Séguier reçut très bien notre solliciteur, mais il lui opposa des difficultés qui équivalaient à un refus. D'où provenait cette hostilité? De ce que le comte de Guiche faisait mauvais ménage avec sa femme. Il convient d'ajouter que le comte de Guiche, dont la femme était petite-fille de Séguier, avait eu la

[1] 1er novembre.

malencontreuse idée d'appuyer la requête d'Audiger. Celui-ci alla se plaindre au roi. Sa Majesté répondit qu' « elle en étoit fâchée, mais qu'elle n'y pouvoit que faire, et qu'il demandât quelqu'autre chose, qu'elle l'accorderoit. »

Audiger connaissait trop bien la Cour pour insister. Il ajourne ses espérances, et entre au service de la comtesse de Soissons[1] « en qualité de faiseur de liqueurs. » Puis, épris de gloire militaire, il obtient une lieutenance dans le régiment de Lorraine, et prend part à la campagne de Lille. Il rentre vainqueur à Paris, troque modestement son épée contre un tablier et devient officier, de cuisine cette fois, chez le président de Maisons, qu'il quitte bientôt pour entrer comme chef d'office à l'hôtel Colbert. Il conserva cette place pendant deux ans; mais madame Colbert, « qui étoit fort changeante, ayant voulu faire maison nouvelle, » Audiger s'attacha au duc de Beaufort et l'accompagna en Hollande. Aspirant enfin à un repos bien gagné, il ouvre au Palais-Royal une boutique de limonadier.

Il possède bientôt la plus riche clientèle de

[1] Une des nièces de Mazarin.

Paris, fournit la maison du roi et celle des grands seigneurs. On a recours à ses lumières quand on veut « régaler » le souverain. Il le sert à Chantilly chez le prince de Condé, à Saint-Cloud chez Monsieur, à Sceaux chez Colbert. Ce jour-là, on lui donne les verres, les soucoupes, les carafes dont se sont servis le roi, la reine et le Dauphin. Un madrigal placé en tête de *La maison réglée* est intitulé : *A monsieur Audiger, sur ce qu'il a eu l'honneur d'apprêter les liqueurs et confitures que l'on servit au Roi lorsqu'il mangea chez Monsieur à Saint-Cloud, chez Monsieur le Prince à Chantilly, au camp d'Achères et autres lieux où il a eu l'avantage de les servir de sa main.* Et on y lit :

Ton utile et savant traité
Est un ouvrage qu'on admire,
Et qui doit te conduire
Au temple glorieux de l'immortalité.

Mais tu tires bien plus de gloire
D'avoir eu l'honneur tant de fois
D'apprêter et servir le manger et le boire
Du plus puissant de tous les Rois.

Audiger se voyant si bien en Cour se rappelle le fameux brevet auquel ne manque toujours que le sceau royal. Il le confie à M. de Riantz, procureur du roi au Châtelet, qui a promis de

voir le chancelier d'Aligre. Mais le moment était mal choisi. La royauté aux abois faisait argent de tout, et venait d'inaugurer ces créations de maîtrises et d'offices qui entraînèrent la ruine de toutes les corporations ouvrières [1]. Les vicissitudes traversées par celle des limonadiers constituent même un des plus curieux chapitres de cette lamentable histoire.

L'édit du 21 mars 1673, confirmé le 24 février 1674, érigeait en communauté tous les métiers restés libres, et leur ordonnait de procéder à la rédaction de leurs statuts. Le roi promettait de les sanctionner moyennant le payement d'une taxe fixée d'avance. Les marchands de liqueurs, auxquels on donna le nom de *limonadiers marchands d'eau-de-vie,* furent donc invités à verser au Trésor chacun trois cents livres. Tout naturellement, ils n'en firent rien, de sorte que Colbert se fâcha, leur imposa un syndic et quatre jurés, et par arrêt du 14 décembre 1675, déclara que l'on procéderait à la saisie chez les limonadiers qui n'auraient pas donné un à-compte de cent cinquante livres dès le lendemain. Il fallut bien s'exécuter, et le

[1] Voy. *Comment on devenait patron*. p. 221 et suiv.

28 janvier 1676 les statuts de la nouvelle corporation étaient approuvés par le roi[1]. Aux deux cent cinquante premiers maîtres, on demandait seulement de payer, on n'exigeait d'eux aucune condition d'honorabilité, aucune preuve de capacité professionnelle. Audiger reçut, sans rien verser, une de ces lettres de maîtrise ; mais il aimait trop son métier pour ne pas être indigné de la manière dont on le recrutait, et il écrit à ce propos : « On a fait une maitrise de deux cens[2] ignorans ramassés et de la lie du peuple, à cinquante écus chacun pour être reçus. Si j'en avois été averti, j'en aurois fait la plus jolie des maitrises de Paris, qui auroit été aimée et considérée de tous les honnêtes gens, en y joignant le métier de confiseur plutôt que de vendeur d'eau-de-vie, qui auroit eu pour titre *marchands de liqueurs et de confitures*, ce qui n'auroit attiré chez eux que de fort honnêtes persomnes, au lieu que, sur le pied de vendeurs d'eau-de-vie, il n'y va que de la canaille. D'ailleurs, cent maîtres établis comme je viens de dire, auroient donné cent mil francs au Roi pour Paris seulement, sans compter ce

[1] Ils ne furent enregistrés au parlement que le 27 mars.
[2] L'article 11 des statuts dit 250.

qu'auroient pu produire les autres villes du royaume. »

Pour se consoler de ses déboires, Audiger se fit auteur et écrivit le curieux volume que je réimprime aujourd'hui. Il est, suivant l'usage du temps, précédé d'éloges rimés. J'en ai déjà cité quelques vers, je me bornerai donc à reproduire ici un sonnet et un madrigal où la louange est versée à pleines mains :

SONNET SUR LA MAISON RÉGLÉE DE MONSIEUR AUDIGER.

Ce livre qu'en tous lieux on vante avec raison,
Dont l'ordre et le dessein méritent qu'on l'admire,
Peut à tout officier apprendre à se conduire,
Et montrer à tout maitre à régler sa maison.

De mille beaux secrets, qui sont tous de saison,
Ce livre singulier peut savamment instruire,
Sur un pareil sujet on ne peut mieux écrire.
L'ouvrage et l'ouvrier sont sans comparaison.

Pour savoir préparer chocolat et caffé,
Rataphia rouge ou blanc, l'orangeat et le thé,
Pour savoir apprêter et compote et gelée,

Enfin pour tout savoir, un seul livre suffit :
Son auteur du public a cherché le profit
En se rendant fameux par sa Maison réglée

À MONSIEUR AUDIGER,

sur son livre de la maison réglée.

MADRIGAL.

Sortant de chez moi sur la brune,
J'aperçus, au clair de la lune,
La courrière de l'univers
Fendre les airs
Et gagner la Samaritaine,
A dessein d'y reprendre haleine.
Après quelque repos, son cornet raisonna,
Et sur le pont fanfaronna.
Il y courut grosse assemblée,
Et madame la renommée
Montrant un ouvrage nouveau
Pour son titre et pour sa pensée,
Nous dit tout haut : c'est la Maison réglée.
Je n'ai point vu d'écrit plus utile et plus beau.

Ce qu'il y a de sûr, c'est que le volume, publié en 1692, eût une seconde édition en 1700. Il semble avoir été bien oublié depuis.

Je l'ai réimprimé tout entier. Il m'a paru que les recettes qui le terminent avaient aussi leur intérêt, et contribuaient à faire connaître l'époque que j'ai l'intention de peindre.

Les chiffres jouent un grand rôle dans le livre d'Audiger, mais on sait combien il est difficile de déterminer la valeur relative des monnaies émises aux siècles passés. Le problème

est si complexe, sa solution se trouve liée à celle de tant d'autres problèmes restés insolubles, qu'il ne sera sans doute résolu jamais que très approximativement. M. Pierre Clément, le savant éditeur des lettres de Colbert, s'est efforcé de jeter quelque lumière sur ce point obscur de notre histoire, et voici à quelles conclusions l'ont conduit ses fort ingénieuses recherches. De 1648 à 1683, la valeur

De la pistole[1]	représenterait	auj. environ	60	francs.
De l'écu d'or	—	—	30	—
De l'écu d'argent[2]	—	—	18	—
De la livre ou franc	—	—	5	—
Du sol	—	—	0	fr. 25c.

Encore faut-il remarquer que cette évaluation bien arbitraire date de 1861[3].

Notre chef d'office se souciait sans doute peu de l'orthographe, et l'imprimeur l'a traitée avec quelque dédain, même pour un temps où elle n'était pas encore bien fixée. C'est ainsi qu'il écrit :

Tantôt	*ensuitte*,	tantôt	*ensuite*.
—	*tems*,	—	*temps*.
—	*syrop*,	—	*sirop*.

[1] Ou louis d'or.

[2] Ou écu blanc.

[3] Voy. *Lettres, instructions et mémoires de Colbert*, t. I, p. CLIV.

Tantôt	*carosse,*	tantôt	*carrosse.*
—	*nourice,*	—	*nourrice.*
—	*maistre,*	—	*maître.*
—	*tascher,*	—	*tâcher.*
—	*prest,*	—	*prêt.*
—	*mesmes,*	—	*même.*

etc., etc., etc.

Pour tous les mots de ce genre, j'ai donné la préférence à l'orthographe actuelle quand j'y ai été autorisé par son emploi fréquent dans le volume.

La vie de Claude Fleury, à qui nous devons *Les devoirs des maîtres et des domestiques,* n'est guère plus fertile en événements que celle d'Audiger, mais elle nous est mieux connue. D'abord avocat, sa liaison avec Bourdaloue et Bossuet éveilla en lui une vocation qui avait sommeillé jusque-là, et il résolut de se vouer à la carrière ecclésiastique. En 1672, il était prêtre et sous-précepteur des princes de Conti. C'est durant ces premières années de préceptorat qu'il écrivit le traité qui suit ici celui d'Audiger et qui ne fut publié qu'en 1688. Fleury éleva ensuite le comte de Vermandois, fils légitimé de Mlle de La Vallière, puis les trois petits-fils de Louis XIV. Durant ce temps, il avait été fait

abbé de Loc-Dieu, au diocèse de Rodez, et s'était attaché au jeune abbé de Fénelon, dont il resta toujours l'ami. Associé à lui, après la révocation de l'édit de Nantes, pour diriger les entreprises de conversions dans la Saintonge et le Poitou, il s'efforça d'en adoucir les rigueurs et refusa l'appui des dragonnades.

En 1696, Fleury, auteur d'une histoire ecclésiastique encore estimée, avait remplacé La Bruyère à l'Académie française, et en 1716 il devint confesseur de Louis XV. Il mourut plein de jours en 1723, laissant le souvenir d'un écrivain distingué et d'un homme de bien dans la plus large acception du mot.

TABLE DES MATIÈRES

LA MAISON RÉGLÉE

Par Audiger.

LIVRE II. De la maison d'une dame de qualité.

DEVOIRS DES MAITRES ET DES DOMESTIQUES

PAR CLAUDE FLEURY.

PREMIÈRE PARTIE

SECONDE PARTIE

ÉCLAIRCISSEMENTS.

intendant donne au maître d'hôtel un état de la manière qu'il faut que la maison du seigneur soit gouvernée; lequel état doit être le même que celui ci-devant écrit, ou du moins à fort peu de choses près.

Enfin, il doit prendre connoissance de tous les marchés que le maître d'hôtel fait avec les marchands, comme avec le boucher, le rôtisseur, le boulanger, le charcutier, l'épicier, le chandelier, le marchand de vin, de bois, de charbon, de foin, de paille et d'avoine, afin qu'il n'ignore de rien et donne partout les ordres nécessaires.

Ce qui étant bien exécuté, chacun est content et personne ne se plaint.

III. Du secrétaire.

Il faut, de même que l'intendant, qu'un secrétaire soit bon praticien et versé dans le Palais, et au surplus homme de probité, incorruptible, discret et prudent, attendu la déposition du secret dont le seigneur lui fait confidence. Il doit avec cela savoir bien écrire, orthographier, chiffrer et déchiffrer toutes sortes de lettres et caractères dont on se sert dans les lettres, pour tenir les négociations des affaires de conséquence secrètes et hors de la connoissance du vulgaire.

Il est encore de son ministère de savoir bien faire et dresser toutes sortes de comptes, suivant les choses qui lui sont commises; ainsi que de

donner le bon tour à une lettre sur peu de mots qu'on lui aura dits, ou pour faire réponse à quelque autre. En quoi il doit être juste et sincère, sans y rien ajouter ni diminuer qui puisse en altérer le sens ni paroître changer en rien la volonté du seigneur.

Enfin, il faut qu'il soit vigilant, prompt et actif à faire les expéditions qui lui sont ordonnées, afin que personne ne languisse après, et que le seigneur soit toujours content de ses soins et de son application.

IV. De l'écuyer.

La charge d'écuyer tient encore le haut rang parmi les domestiques les plus considérés d'un grand seigneur.

Elle regarde le soin de commander à tous les gens de livrée. Pour cela il doit être fort diligent et ponctuel à se lever matin pour faire lever les cochers et palefreniers, et leur bien faire panser les chevaux, enlever la litière, nettoyer l'écurie, envoyer les chevaux à l'eau, voir lui-même si les pieds sont en bon état et s'il n'y manque rien; donner ordre de leur laisser manger un peu de foin quand ils sont revenus de la rivière, avant que de leur donner l'avoine, laquelle avoine il leur fera donner en sa présence, après avoir été bien vannée et nettoyée de toutes sortes d'ordures; prendre garde s'ils la mangent bien

et s'il n'y en a point de dégoûtés; ordonner qu'on fasse les crins à ceux qui en ont besoin; voir si le foin est bon et la paille saine et d'aucune mauvaise odeur. Il faut aussi qu'il ait soin de les faire mettre au filet deux heures par jour, c'est-à-dire une heure le matin et l'après-dînée, et qu'il sache leur faire revenir l'appétit lorsqu'ils sont malades.

Il doit pareillement se connoître en chevaux, les savoir monter et dresser, et ne pas manquer de leur faire donner deux coups d'étrille avant que de les mener à l'eau le soir, ainsi que de visiter les selles, harnois, housses, pistolets, carrosses, pour voir si tout en est bon et sûr. Il doit de même visiter le foin, la paille et l'avoine quand on en fait les provisions, et voir si tout en est bon, loyal et marchand. Avoir soin tous les soirs de faire faire une bonne litière aux chevaux, prendre garde qu'il n'y ait rien qui les dégoûte, et leur bien faire laver les jambes lorsqu'ils reviennent de la ville. Faire choix d'un bon maréchal, d'un bon bourrelier et d'un bon charron : car de tout cela dépend la conservation des chevaux, et c'est à quoi un bon écuyer doit s'appliquer particulièrement.

Il est encore de son ministère de prendre garde que les cochers, postillons et palefreniers ne soient ivrognes, et qu'ils ne vendent le foin ni l'avoine, comme il arrive assez souvent par la faute et négligence de certains écuyers, comme aussi qu'ils

ne détournent point de harnois ou licols, et leur faire rendre bon compte de tout ce qui leur est mis entre les mains pour l'utilité et service de l'écurie ; leur bien faire laver, écurer et mettre sécher les mors de brides et autres harnois, et leur défendre expressément de ne point boire ni fumer dans l'écurie, de peur que le feu n'y prenne. Si l'écuyer a un sous-écuyer, il faut qu'il lui donne ordre de prendre soin de toutes les choses ci-dessus et de lui en rendre compte ; s'il n'en a point, il est obligé de le faire lui-même.

Il faut pareillement que l'écuyer ait soin de bien morigéner les pages et les laquais, ne point souffrir qu'ils jurent ni qu'ils disent aucune parole déshonnête, leur faire faire le devoir de chrétien le matin et le soir, les faire tenir bien propres et bien peignés pour faire honneur au seigneur, réprimer leurs insolences, les châtier quand ils y tombent, renvoyer les incorrigibles et les dépravés; en un mot l'écuyer est le précepteur et gouverneur des gens de livrée. Il répond en propre tant de leurs actions que de leurs négligences, non seulement au seigneur, mais encore à Dieu, puisqu'ils lui ont été commis à cet effet.

Il doit aussi se trouver au lever du seigneur pour lui rendre compte de ce qui se passe parmi les gens de livrée et de l'inspection qu'il a sur les chevaux. Il faut aussi qu'il soit de bon air, qu'il sache bien parler, pour aller complimenter quand cela lui est ordonné, afin de s'en retirer

avec honneur. S'il n'y a point de gentilhomme, il doit recevoir les gens de la suite de ceux qui viennent rendre visite au seigneur, et leur tenir compagnie en attendant qu'ils sortent.

V. Des pages.

Lorsqu'il y a des pages dans la maison d'un grand seigneur, comme étant gentilshommes, ils ne servent qu'à lui faire honneur. On ne les met là que pour apprendre à vivre et à faire leurs exercices. Il faut parmi cela qu'ils soient sages, honnêtes, civils, qu'ils s'attachent à bien faire les commissions que l'on leur donne, qu'ils suivent partout leur seigneur et qu'ils ne l'abandonnent point.

Il faut aussi, pendant qu'ils sont pages, qu'ils obéissent à l'écuyer dont ils dépendent et qui a soin de leur conduite, qu'ils visitent souvent les chevaux en son absence. Ce faisant, ils obligent le seigneur à les considérer, et souvent, par ce moyen, ils deviennent écuyers à leur tour.

VI. Du gentilhomme.

Le devoir et fonction d'un gentilhomme auprès du seigneur est de lui tenir compagnie et faire les honneurs de la maison; d'entretenir les personnes de qualité qui lui viennent rendre visite; lui donner la main lorsqu'il est malade ou in-

commodé, et l'accompagner à la chasse et à la promenade. Il faut qu'il soit lettré. Ordinairement, quand on prend un gentilhomme, on cherche une personne de science et spirituelle, qui ait toujours quelque chose d'agréable dans sa conversation, et propre à aller complimenter les amis du seigneur sur tous les sujets qui se peuvent présenter.

Quand le seigneur monte à cheval, il a toujours le meilleur cheval après lui, il mange à sa table, et pour tout dire en un mot, c'est sa compagnie et son favori.

VII. Des valets de chambre.

Il faut en premier lieu qu'un valet de chambre soit fidèle, discret, et que jamais il ne dise rien à personne des affaires particulières du seigneur; qu'il ne soit point flatteur et n'avance jamais rien dont il n'ait une preuve véritable, soit contre les autres domestiques ou contre des étrangers, et plutôt demander son congé et sortir de la maison que d'y rien faire d'indécent et de malhonnête dans mille choses où l'on pourroit le vouloir commettre. Il faut aussi qu'il soit adroit et s'applique à bien faire les commissions que l'on lui donne; qu'il sache écrire, raser, peigner, et même coudre en cas de besoin; qu'il ait soin de tenir les habits du seigneur bien propres et bien nets, et de bien faire son lit et sa chambre.

Il faut encore qu'il ait soin du cordonnier, du tailleur, du perruquier, du chapelier, du marchand de bas, du rubanier et autres, et prendre garde qu'ils ne trompent point dans ce qu'ils font et fournissent au seigneur.

Il doit de même avoir un grand soin de tout ce que d'ailleurs il peut avoir entre ses mains, surtout des armes du seigneur, comme épée, pistolets, fusils et autres, et rendre bon compte de l'argent qu'on lui donne pour la chambre, ainsi que des autres choses dont il est chargé.

Et avec cela, qu'il ne soit point ivrogne, joueur, ni jureur, afin de donner bon exemple aux autres domestiques.

Quoi faisant, il est estimé du seigneur et de tout le monde, et ne peut manquer de parvenir quelque jour à quelque chose de plus considérable.

Lorsqu'il y a un valet de garderobe, il s'appelle l'aide d'un valet de chambre, et il doit faire toute la grosse besogne qui concerne la chambre et la garderobe.

VIII. Du garde-meubles, tapissier ou concierge.

Il y a beaucoup de maisons ou une seule personne occupe ces trois charges ; d'autres aussi où elles sont partagées et où chacune a son officier : c'est suivant le travail et la commodité du seigneur.

Le devoir de celui qui les exerce toutes ensemble consiste en la garde de tous les meubles de la maison, desquels il est le dépositaire, et dont il doit avoir soin de les tenir bien proprement, de les remuer souvent, et de les changer de place de temps en temps pour empêcher la vermine qui se peut mettre dans les tapisseries, couvertures et autres meubles; et du tout bien ôter la poussière de peur qu'elle ne les gâte.

Il doit de même avoir soin de bien ranger son garde-meubles, afin qu'il sache et trouve toutes choses à point lorsque l'on les lui demande et qu'on en a besoin.

Il faut encore qu'il fasse rebattre les matelas, raccommoder les tapisseries, les chaises, les tables et autres meubles s'il y en avoit de cassés, et qu'il ait soin de bien couvrir les tableaux, tapisseries, matelas, couvertures, lits de plume, traversins, miroirs et tous autres meubles où il y a de la dorure.

Il faut aussi qu'il sache rentrer les hautes lisses et autre choses concernant les emmeublemens, qu'il fasse sa principale affaire de tenir le tout en bon état et d'en rendre bon compte toutefois et quantes qu'il en sera requis, suivant le mémoire qu'il en doit avoir par devers lui.

Quant aux appartemens et meubles tendus, il doit aussi en avoir un soin particulier, et les bien balayer et vergeter tous les jours pour en ôter la poudre et empêcher que les araignées ne

s'y mettent, prendre garde que les souris ne gâtent les tapisseries, et que les vitres des chambres soient toujours bien propres, bien nettes et bien fermées.

Il est encore nécessaire qu'il sache lire et écrire, pour tenir mémoire de toutes les dépenses qu'il est obligé de faire, et pour écrire les noms des personnes allant et venant en l'absence du seigneur.

Quoi faisant et sachant bien monter ou faire monter les lits et housses de toutes sortes de manière, on ne lui peut rien demander davantage, et voilà tout ce qui concerne son devoir.

IX. Du maitre d'hotel [1].

La charge de maître d'hôtel regarde la dépense générale qui se fait journellement dans une grande maison, selon l'ordre qui lui en est donné par le seigneur ou son intendant. Pour bien s'acquitter de son devoir, il doit être expert et capable d'établir ou maintenir le bon ordre dans une maison, et ne point manquer à donner à chacun ce qu'il doit avoir, sans augmentation ni diminution. C'est à lui à choisir de bons officiers tant d'office que de cuisine; et quand ils ne se trouvent pas capables, ou qu'ils ne font pas leur devoir, les changer, ainsi que les marchands fournissant pour

[1] Sur l'importance que se donnaient alors les maîtres d'hôtel, voy. *La cuisine*, p. 168.

la bouche ou autres, dont il doit prendre connoissance.

C'est à lui à faire marché avec un bon boulanger, tant du pain de la table que de celui des domestiques, et le faire mettre à l'office pour y être distribué par l'officier.

Il faut aussi qu'il se connoisse en vin pour la table du seigneur, comme aussi en toutes sortes de liqueurs et en vin de suite et commun qu'il achètera en pièce. Il le mettra és main de l'officier pour en faire la distribution, duquel il lui rendra compte suivant l'ordre et l'état qu'il en a reçu.

Il doit encore se connoître en viande et faire marché avec un boucher, l'obliger par icelui à lui donner deux issues[1] par semaine, faire peser la viande devant lui et en tenir un mémoire exact. Il doit pareillement faire marché avec le rôtisseur, et quelquefois aller à la Vallée[2] pour savoir le prix courant de toutes choses suivant les temps et saisons, et prendre là-dessus les mesures nécessaires pour l'utilité et profit du seigneur. Il faut qu'il en fasse autant avec un chair-

[1] Ou abatis. Le mot *issues* s'applique aussi bien à la viande de boucherie qu'à la volaille.

[2] On appelait *la Vallée* le marché à la volaille et au gibier. Il avait été établi par arrêt du 3 mai 1679 sur le quai des Grands-Augustins, près du couvent de ce nom. Sous le premier Empire, ce marché fut reconstruit, isolé et agrandi sur l'emplacement de l'église et du cloître appartenant au couvent.



Le couvent des Grands-Augustins.
D'après Israel Silvestre.

cuitier[1], pour qu'il le fournisse de lard, de saucisses, d'andouilles, et autres choses concernant les entremets, ainsi que du saindoux et du vieux oing.

Il faut aussi qu'il se connoisse en toutes sortes de legumes, d'entremets, de fruits et de confitures, pour en acheter et en faire servir suivant les temps et saisons. Il doit encore faire marché avec un épicier pour le sucre, épiceries, bougie, flambeaux de poing, huiles et autres marchandises nécessaires à la maison, et avec un chandelier pour la chandelle.

Il est aussi de son devoir d'avoir soin du sel, du poivre, du clou[2], de la muscade, de la cannelle, du sucre, etc. dont il faut incessamment à la cuisine et à l'office pour en donner quand on lui en demande.

Il faut encore qu'il ait soin des batteries tant de ladite office que de la cuisine ; qu'il les fasse raccommoder lorsqu'il en est besoin, qu'il en remplace les pièces qui pourroient y manquer ; enfin qu'il les fournisse de tous les ustensiles ne-

[1] Jusqu'au quinzième siècle, les *chaircuitiers* vendirent presque exclusivement de la viande cuite ; la chair de porc frais faisait, comme les autres viandes, partie du commerce des bouchers. Les statuts du 17 janvier 1475 reconnaissent aux seuls *maîtres chaircuitiers-saucissiers-boudiniers* le droit de vendre de la chair de porc, soit cuite, soit apprêtée en cervelas, saucisses, boudins, etc. Des lettres patentes de 1705 leur attribuèrent enfin le droit exclusif de vendre du porc frais.

[2] De girofle.

cessaires, comme mortiers, pilons, tamis, étamines, chausses et autres choses, ainsi que de balais pour la maison.

Il faut de même qu'il ait encore soin d'avoir du bois pour la chambre et pour la cuisine, comme fagots, cotterets, bûches et charbon, et faire distribuer le tout par son valet ou autres gens à sa poste, et prendre garde qu'il ne s'en consomme trop à la cuisine.

Il doit aussi faire marché pour l'avoine, le foin et la paille, et en faire les provisions nécessaires dans le temps qu'il y en a la plus grande abondance et que le tout est à meilleur marché.

C'est à lui de donner et de fournir aussi pour l'écurie tous les ustensiles nécessaires, comme pelles, fourches, étrilles, époussettes, seaux, balais, mesures, vannettes, chandeliers, lanternes, brosses, peignes et généralement tout ce qu'on y peut avoir besoin.

Enfin, il faut qu'un maître d'hôtel sache régler et disposer les services de toutes les différentes tables dont le seigneur pourroit vouloir être servi.

Par exemple, à une table de six couverts et pour premier service à dîner, on sert ordinairement un grand potage [1] et deux entrées.

Pour le second service, un plat de rôts, deux salades ou deux petits plats de ragoûts ou

[1] Voy. ci-dessus, la note page 14.

d'entremets, quelquefois les quatre ensemble.

Et pour le troisieme service, un plat de fruit et deux compotes.

Pour le soir à souper et pour le premier service, on sert un plat de rôt, deux entrées et deux salades, et si l'on veut on relève les salades et l'on sert à la place deux petits plats ou assiettes d'entremets. Quant au fruit, c'est de même que pour le dîner, un plat de fruit et deux compotes.

Table de douze couverts pour un ordinaire, servie d'un grand plat, de quatre petits et de deux assiettes[1].

Premier service à dîner : un grand potage, quatre entrées et deux assiettes flanquées suivant les saisons.

Second service : un grand plat de rôts, deux petits plats de rôts, deux petits plats d'entremets et deux salades.

Troisième service : un grand plat de fruit ou une corbeille. Si l'un ou l'autre sont de fruit et confitures sèches, les quatre petits plats doivent être de fruit cru. Si le grand plat ou corbeille sont de fruit cru, il faut que les quatre petits plats soient de sec. Quant aux deux autres assiettes, ce sont ordinairement deux compotes.

Manière de servir ladite table à souper.

Premier service : un grand plat de rôts, deux

[1] Pour les « huit ou dix » convives d'Harpagon, maître Jacques proposait « quatre grands potages et cinq assiettes. » *L'avare* joué en 1668, acte III, scène 5. — Sur tout ceci, voy. *Les repas*, p. 67 et suiv.

petits plats de rôts, deux petits plats d'entremets et deux salades.

Second service : un grand plat de fruit cru ou sec, et le reste comme à dîner.

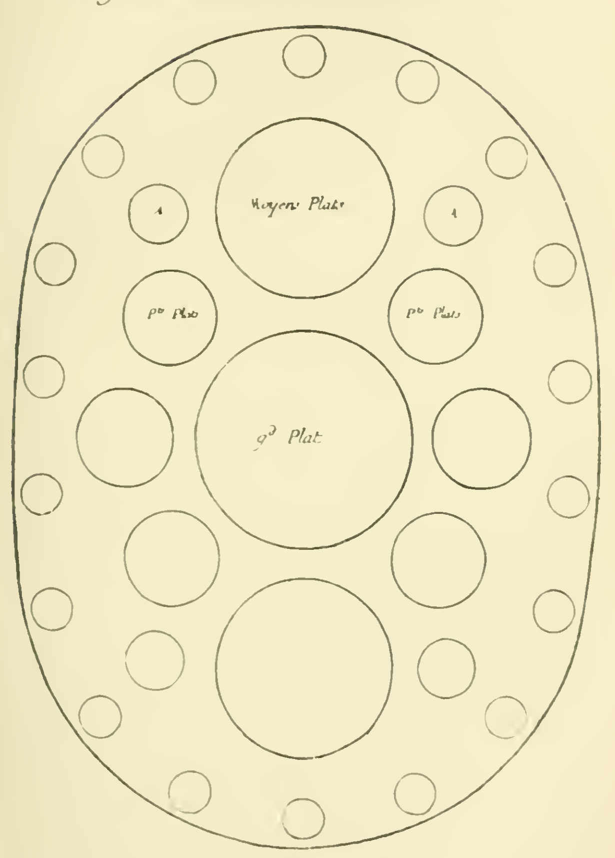
Table de dix-huit couverts, servie d'un grand plat, deux moyens, six petits et quatre assiettes.

Pour le premier service à dîner : dans le grand plat, une grosse entrée; dans les deux moyens, deux potages; dans les deux petits plats en flancs, deux petits potages; dans les autres quatre petits plats, quatre entrées; et dans les quatre hors-d'œuvre, ce qu'il plaira au maître d'hôtel ou cuisinier, suivant leur science et la saison.

Pour le second service : dans le grand plat, une grosse pièce de rôts; dans les deux moyens, du moyen rôt; dans les deux petits, des flancs, du petit rôt; dans les quatre autres petits plats, quatre salades ou petits plats d'entremets.

Si l'on veut un service entier d'entremets, on mettra dans le grand plat un pâté ou jambon, ou un plat en assiette d'entremets froid; dans un des moyens, de la gelée, et dans l'autre du blanc-manger; dans les deux petits plats, des flancs, des artichauts frits, tourtes ou cremes; dans les autres quatre petits plats, des ragoûts d'entremets chauds, et dans les quatre assiettes, quatre petits ragoûts de morilles, mousserons, truffes ou cardons, ou autres choses, suivant la saison et la fantaisie du maître d'hôtel et du cuisinier.

Figure dela Table de dix huits Couverts



D'après Audiger.

Et pour le dessert, un grand plat ou corbeille de fruit cru, et les deux moyens de sec, ou le grand plat de sec et les deux moyens de cru ; les deux petits des flancs, de sec ; les quatre autres petits plats, de liquides, de fond ou en pourceline, et les quatre assiettes hors-d'œuvre, de fraises, de framboises, de groseilles blanches et rouges grenées, ou bien de fromage, de ramequins[1], de gaufres, de petit métier[2], ou de petites tourtes de fruit ou de crème, le tout suivant les saisons et la fantaisie du maître d'hôtel et des officiers.

Manière de servir ladite table à souper.

Pour le premier service : un grand plat de gros rôts ou une grosse entrée, deux moyens de moyens rôts ; les deux petits des flancs, de petits rôts ; dans les quatre autres, quatre entrées ; et dans les quatre hors-d'œuvre, quatre petites salades.

Pour le second service, on relève les quatre entrées, et on sert à la place quatre petits plats d'entremets. Et si l'on veut que le service d'entremets soit complet, on le disposera et servira comme celui ci-dessus.

Et pour le troisième service, qui est le dessert,

[1] On donnait ce nom à des mets qui consistaient tous en une rôtie ou tranche de pain grillée. Il y avait des ramequins au fromage, aux rognons, aux oignons, aux aulx, etc.

[2] Sorte d'oublie, pâtisserie composée de farine et de miel, et cuite entre deux fers comme les gaufres.

on le disposera et servira aussi comme à dîner, ou les officiers le diversifieront et changeront comme il leur plaira; cependant c'est toujours la même chose.

Table de vingt-quatre couverts, servie de trois grands plats, quatre moyens, six petits et douze assiettes.

Pour le premier service à dîner : deux grands potages, une grosse entrée dans le milieu; dans les quatre moyens plats, quatre entrées; dans les deux petits plats des flancs, deux petits potages; quatre entrées dans les quatre autres plats : et dans les douze assiettes, hors-d'œuvre, boudins, saucisses, fricandeaux, côtelettes, andouilles, petits pâtés, melons, fraises, figues, raves, mûres, beurre et autres choses suivant les saisons. Souvent, à une semblable table, on sert deux de ces sortes d'assiettes là de même façon.

Pour le second service : dans le grand plat du milieu, du gros rôt; dans les deux autres grands plats, autre gros rôt; dans les quatre moyens, du moyen rôt; dans les deux petits plats des flancs, du petit rôt; dans les autres quatre petits plats, quatre salades : et dans les douze assiettes hors d'œuvre, des sauces, des grillades ou autres choses à la fantaisie du maître d'hôtel ou du cuisinier.

Pour le troisième service : dans le grand plat du milieu, un jambon rôti ou quelque pâté de venaison; dans les deux autres grands plats en pourcelines ou autrement, de l'entremets froid;

dans les quatre moyens, gelées, blancs-mangers ou tourtes; dans les deux petits plats des flancs, pieds à la Sainte-Menehou[1], oreilles de cochon en ragoûts, artichauts, ou cardes et cardons; dans les quatre autres petits plats, des nulles ou œufs de plusieurs manières et artichauts frits; et dans les douze assiettes, des petits ragoûts chauds, suivant que le cuisinier ou le maître d'hôtel le jugeront à propos.

Et pour le fruit, qui est le quatrième service : dans les trois grands plats, du fruit cru; dans les quatre moyens, du sec; dans les deux petits des flancs, deux petits plats de liquides ou de petit sec, ou deux soucoupes d'eaux glacées; dans les quatre autres petits plats, quatre compotes; et dans les douze assiettes hors d'œuvre, ce qu'il plaira à l'officier.

Manière de servir ladite table à souper.

Pour le premier service : dans les trois grands plats, du gros rôt, ou dans celui du milieu une tourte; dans les quatre moyens plats, quatre entrées; dans les deux petits des flancs, deux salades; dans les quatre autres petits plats, du petit rot; et dans les douze assiettes hors d'œuvre, des petites entrées ou ragoûts.

[1] Lisez « à la Sainte-Menehould. » Ce nom de ville est encore écrit *Ménehou* dans le *Dictionnaire de Trévoux*, édition de 1771.

L'entremets comme à dîner, ou comme on le voudra déguiser.

Le dessert aussi comme à dîner.

Ces grandes tables se servent souvent en ambigu[1], principalement le soir. Souvent aussi l'on y sert l'entremets avec le rôt et les ragoûts.

Table longue à la Royale, de vingt-quatre couverts, servie de cinq grands plats, huit moyens et dix grandes assiettes en forme de petits plats.

Pour le premier service à dîner : dans les grands plats, trois grands potages et deux grosses entrées; dans les huit moyens plats, quatre potages et quatre entrées; et dans les dix assiettes, cinq entrées de viande, et les cinq autres de melons, de figues, de raves, et d'autres choses semblables suivant la saison.

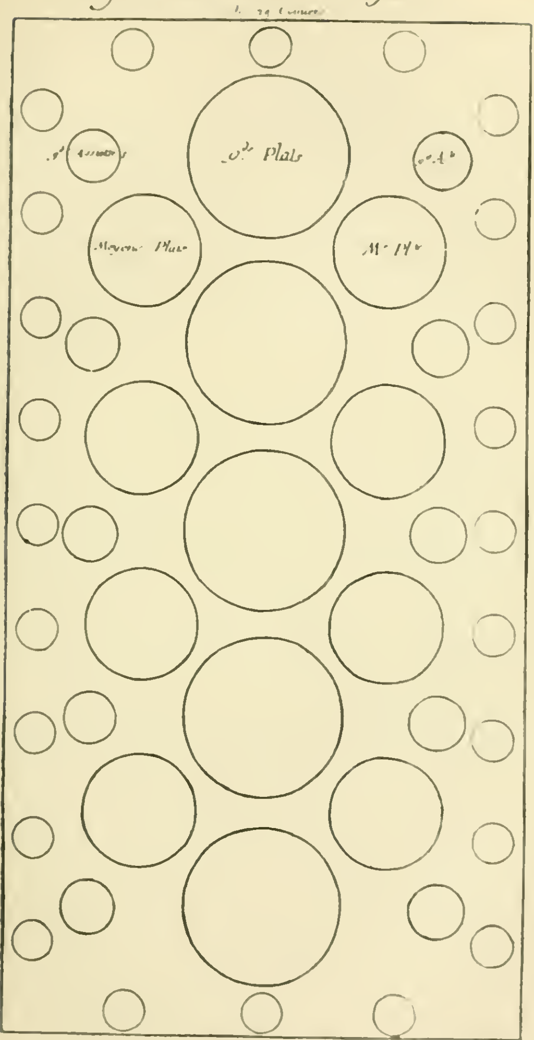
Pour le second service : trois grands plats de gros rôt et deux de moyen; quatre moyens plats de rôt suivant, et quatre de petit rôt; quatre assiettes de plus petit rôt et six salades.

Pour le troisième service : trois grands plats de gros entremets et deux d'entremets en pourcelines[2] ou en assiettes; dans les huit moyens plats, quatre de blancs-mangers, et quatre d'artichauts frits, de pieds de cochon à la Sainte-Me-

[1] « Collation mêlée, où l'on sert la viande et le fruit ensemble, en sorte qu'on doute si c'est une simple collation ou un souper. » (*Dictionnaire de Trévoux.*)

[2] « Quelques-uns prononcent *pourcelaine*, » écrit Furetière en 1701. (*Dictionnaire universel des mots françois.*)

Figure de la Table Royalle



D'après Audiger.

nehou, d'artichauts en sauce ou cardons, tourtes, crèmes ou autres choses approchant, et les dix assiettes de ragoûts d'entremets chauds.

Et pour le dessert : trois grands plats de gros fruit cru et deux de sec, quatre moyens plats de confitures en pourcelines, quatre autres moyens plats de petit fruit cru en pourcelines ou de fond suivant la saison des fruits; dans les dix assiettes, six compotes, et les quatre autres de fromage, de cerneaux ou d'eaux glacées, le tout suivant la saison.

Manière de servir ladite table à souper.

Pour le premier service : trois grands plats de gros rôt et deux grosses entrées; dans les huit moyens plats, quatre moyennes entrées, et quatre de moyen rôt; et dans les dix assiettes, quatre de petit rôt et six salades.

L'entremets et le dessert de même qu'à dîner, ou comme il plaira aux officiers de le déguiser.

Autre table de vingt-quatre couverts, servie d'un filet[1] de cinq petits plats dans le milieu, de quatre grands plats de chaque côté, et dix grandes assiettes en forme de petits plats.

Pour le premier service à dîner : dans les cinq petits plats du milieu, trois potages et deux entrées; dans les huit grands plats, quatre potages et quatre entrées; dans les dix assiettes, six petites entrées et quatre de melons, figues, raves ou fraises.

[1] D'une enfilade.

Pour le second service : les cinq petits plats du milieu, de moyen rôt; dans les huit grands, quatre de gros rôt et quatre de rôt suivant; dans les dix assiettes, quatre de petit rôt et six salades.

Pour le troisième service : les cinq petits plats du milieu, trois de gelée et blancs-mangers, et les deux autres d'artichauts, cardes ou cardons, tourtes ou œufs ou crèmes; les huit grands plats, quatre d'entremets chauds et quatre de froids; les dix assiettes, six de ragoûts chauds et quatre d'entremets froids.

Et pour le fruit : les cinq petits plats du milieu, trois de fruit cru et deux de confitures sèches et fines; les huit grands plats, quatre de fruit cru et quatre de sec; les dix assiettes, six compotes et quatre de crème, fromage, fraises, framboises, groseilles rouges ou cerneaux, le tout suivant la saison.

Manière de servir ladite table à souper.

Pour le premier service : les cinq petits plats du milieu, trois de moyen rôt et deux moyennes entrées; les huit grands plats, quatre de gros rôt et quatre de grosses entrées; les dix assiettes, quatre de petit rôt et six salades.

L'entremets et le dessert de même qu'à dîner ou de quelle autre manière il plaira aux officiers de les déguiser.

Souvent ces tables-là se servent aussi en ambigu et principalement le soir

Toutes lesquelles tables figurées ci-dessus se servent les jours maigres[1] comme les jours gras. La friture et les court-bouillons s'appellent rôts, le poisson s'appelle entrée, et l'entremets se compose de légumes, d'œufs et d'autres choses approchant.

X. De l'officier d'office ou sommelier.

L'officier d'office ou sommelier d'une maison a la garde de toute la vaisselle d'or et d'argent qu'on lui met entre les mains, du linge de table, de la batterie d'office et de tous les ustensiles, comme il est dit au chapitre du maître d'hôtel, auquel il doit du tout rendre bon compte.

Il a aussi le soin du pain. Il le doit bien recevoir du boulanger, le distribuer suivant les ordres du maître d'hôtel, et prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégât.

On lui donne encore la clef de la cave. Il a soin et rend compte de chacune des pièces de vin dont il a la direction, et en fait la distribution à ceux à qui il en est ordonné. Ce qui se pratique ainsi : Par exemple, un muid de vin doit tenir deux cens quatre-vingts pintes[2], et par la distribution il ne doit rendre compte que de deux cens soixante pintes ou de deux cens soixante-cinq

[1] Sur la cuisine de carême, voy. *La cuisine*, p. 149, 163 et 235, et les *Variétés gastronomiques*, chapitre III

[2] Ou litres.

tout au plus, à cause qu'il est distribué par petites mesures et à cause de la lie; et par là, on ne le peut tromper, ni lui en rien faire passer au maître d'hotel.

Il doit aussi savoir faire toutes sortes de confitures sèches et liquides, compotes, crèmes, biscuits, massepains, sirops, eaux et liqueurs.

C'est à lui à mettre le couvert, à bien rincer ou faire rincer les verres, et prendre garde à ce que l'eau destinée pour boire soit toujours bonne, bien propre et bien nette.

Enfin, ayant la charge de la vaisselle d'or et d'argent, il doit la bien faire nettoyer soir et matin, la compter tous les jours et la faire serrer. Et s'il en manque quelque pièce, il faut qu'il en avertisse aussitôt, afin d'en faire faire la perquisition nécessaire.

L'officier ne peut prétendre que les gages dont il est convenu, en entrant, avec le seigneur ou son maître d'hôtel. Quant à ses droits et profits, c'est le treizième du pain qui lui est dû par le boulanger qui en fournit la maison; mais cependant en lui faisant faire son devoir et en tenant la main à ce que le pain soit du poids et de la qualité requise, suivant le marché fait avec lui. Il lui appartient encore les lies et les futailles du vin consommé et dont il a fait la distribution. Voilà tout ce que, sans faire tort au seigneur, il peut légitimement prétendre, et ce qu'on ne lui peut aussi légitimement refuser, attendu que c'est

même en quelque façon l'intérêt du seigneur, et que cela est attribué à un officier pour l'aider à subvenir à ses dépenses particulières, et qui l'oblige, pour peu qu'il soit honnête homme, à faire toutes choses dans l'équité et à ne songer qu'à bien servir et à faire le profit du seigneur.

XI. Du garçon d'office.

Lorsqu'il y a un garçon d'office, son devoir et fonction est de tenir la vaisselle d'argent bien propre, de la compter souvent, et en rendre compte à l'officier ou au maître d'hôtel; et s'il y a eu quelque pièce d'égarée les en avertir, afin qu'ils y donnent ordre.

Il doit avoir le même soin de tous les autres ustensiles et batterie d'office.

Ne pas manquer en prenant du linge blanc de rapporter le sale, et en l'absence de l'officier prendre bien garde à tout.

Il est obligé de mettre le couvert du maître d'hôtel, de ramasser le linge de table pour qu'il ne s'en perde point, et de bien obéir à son officier ou à son maître d'hotel, afin de parvenir à être maître après avoir été garçon.

XII. De l'écuyer de cuisine.

Une des principales qualités d'un écuyer de cuisine est la propreté. Pour cet effet, il doit le

matin, en entrant dans la cuisine, voir que tout y soit en bon ordre, et ses tables et son garde-manger bien propres et bien nettoyés. Cela fait, il doit mettre son pot-au-feu, et disposer ses viandes, auxquelles il faut qu'il se connoisse parfaitement bien, ainsi qu'à les savoir déguiser au goût du seigneur.

Il est encore de sa charge de savoir bien faire la pâtisserie froide et chaude, comme aussi toutes sortes de ragoûts et entremets chauds et froids, et de prendre garde à ne point faire de dégât des choses qui lui sont mises entre les mains.

Il faut qu'il sache aussi faire les partages pour toutes les tables et domestiques de la maison, et qu'il ait soin de bien ménager les viandes qui restent du midi pour le soir, et du soir pour le lendemain midi, afin de faire le profit de la maison, en les employant souvent à faire de petites entrées.

Il doit encore savoir bien commander et se faire obéir par les aides et garçons, bien conserver et ménager le bois et le charbon, bien employer le lard, bien déguiser toutes sortes de poissons, œufs et légumes, et avoir soin de tenir toujours son dîner et souper prêts aux heures qui lui sont prescrites par le seigneur ou son maître d'hôtel ; et en tout bien exécuter leurs ordres, et rendre bon compte de tout ce qui lui est mis entre les mains.

Il ne peut prétendre que les gages dont il est

aussi convenu, en entrant, avec le seigneur. A l'égard de ses profits légitimes et qu'il doit avoir comme cela se pratique par toutes les bonnes maisons, ce sont les suifs lorsqu'on lui donne les viandes grasses, la graisse qui tombe dans les lèchefrites, les levures de lard, pourvu qu'il ne les fasse point trop grasses, les vieilles fritures et les cendres du feu de la cuisine. Voilà tout ce qu'il peut espérer et ce qui lui appartient légitimement, et cela lui est adapté pour lui servir à ses menues dépenses.

XIII. Des aides ou garçons de cuisine.

Le devoir des aides ou garçons de cuisine, c'est d'avoir soin de tout ce qui concerne la cuisine, de bien faire écurer et nettoyer la batterie, de tenir le garde-manger bien propre et bien net, de mettre le pot-au-feu aux heures nécessaires, de bien écumer la marmite, de préparer tout ce qu'il faut pour mettre dans les pots suivant les ordres que leur en a donnés leur chef, de bien éplucher les herbes et autres légumes, tant pour les entremets que pour les ragoûts, afin que l'écuyer trouve tout prêt lorsqu'il s'en veut servir.

Il faut aussi qu'ils aient soin de tenir du bois et du charbon la quantité nécessaire pour la cuisine, et prendre garde de n'en point faire de dégat, et que les autres domestiques n'en prennent

pour porter dans leurs chambres : ce qui arrive assez souvent à cause de la trop grande familiarité qu'ils ont les uns avec les autres.

Si par hasard on nourrit et engraisse de la volaille dans la maison, il faut qu'ils sachent et ayent soin de leur donner à manger à leurs heures réglées; et surtout prendre garde que personne ne s'approche des pots ni des ragoûts, pour qu'il n'y jette quelque chose qui fasse préjudice au seigneur ou qui marque que leur chef a manqué.

XIV. De la servante de cuisine.

Le devoir d'une servante de cuisine est de commencer le matin à bien nettoyer et balayer la cuisine, jeter de l'eau partout, bien ranger et écurer la batterie et autres ustensiles; bien laver et nettoyer la vaisselle d'argent avec de l'eau de son, et l'écurer quand il en est besoin avec de la cendre de foin, sans se servir de grès ni de sablon[1], car la cendre de foin suffit pour l'éclaircir quand on s'en sait servir. Pour ôter les taches qui sont quelquefois dans la vaisselle par le moyen des œufs, faut mouiller la vaisselle et y mettre à l'instant de la cendre bien rouge, la laisser reposer et l'écurer après. Cela ôte les taches sans qu'il y paroisse plus.

Elle doit aussi balayer tous les jours la salle à

[1] Sur le nettoyage des ustensiles de cuivre et de l'argenterie, voy. les *Variétés gastronomiques*, p. 54.

manger et la grande montee, bien eplucher les herbes et autres menues besognes qui se trouvent à faire, et aller et revenir de tous les endroits où l'on l'envoie.

XV. Du rotisseur

Le devoir et fonction d'un rôtisseur domestique d'une grande maison est d'avoir soin d'aller à la Vallee[1], et de savoir choisir les viandes mortes et vives pour la table du seigneur. Il doit aussi savoir bien gouverner et engraisser les volailles, tuer et habiller toutes sortes de viandes, surtout le gibier, bien piquer et déguiser toutes les susdites viandes, et ne point faire de dégât du lard

Il faut encore qu'il ait soin de tenir les viandes en blanc prêtes pour les donner au cuisinier lorsqu'il les lui demande; de rendre compte tous les soirs au maitre d'hôtel des viandes qu'il a délivrees a la cuisine, tant pour bouillir que pour les ragoûts et rôtisserie; et s'il y en a qui périssent, l'en avertir afin de les faire passer les premieres, et conserver toujours les plus fraiches.

XVI. Du suisse ou portier.

Le devoir d'un suisse ou portier est de bien executer les ordres qui lui sont donnés par le seigneur, l'intendant, l'ecuyer ou le maitre

[1] Voy. ci-dessus la note 2, p. 34.

d'hôtel; il faut qu'il s'applique particulièrement à connoître tous ceux qui ont affaire à eux. Il faut aussi qu'il sache bien lire et bien écrire, pour écrire tous ceux qui viennent rendre visite à la maison, ou qui envoient demander des nouvelles du seigneur, et garder le même ordre pour les autres gens distingués de la maison.

Il doit encore recevoir tous les exploits, assignations et autres actes et écrits concernant les affaires du seigneur, afin d'empêcher et d'éviter les surprises que l'on pourroit faire. Et ce sont des ordres que l'intendant ne doit pas manquer de lui donner.

Il faut pareillement qu'il ait soin de tenir la porte fermée quand on dit la messe ou qu'on fait la prière, et de bien exécuter ce que l'écuyer lui prescrit au sujet des gens de livrée, pour qu'ils ne sortent ni qu'ils entrent aux heures indues, ni qu'ils emportent rien qui appartienne à la maison.

Il faut encore qu'il prenne garde à tous ceux qui vont et qui viennent dans le logis. Et s'ils emportent quelque chose, savoir pourquoi et qui leur a donné; et si ce sont des ouvriers, il faut qu'ils en rendent compte.

Il doit aussi bien exécuter les ordres du maître d'hôtel, qui sont ordinairement de prendre garde à tout ce qui entre pour la bouche et utilité de la maison, et de voir si, quand les porteurs ont apporté quelque chose, ils ne remportent rien dans

leurs hottes qui appartienne ou qui soit préjudiciable à la maison

Il est aussi de son devoir de tenir la porte fermée aux heures des repas lorqu'on dîne ou qu'on soupe ; de ne laisser sortir aucun domestique avec de la vaisselle d'argent ni linge de table pour porter au cabaret ni ailleurs, pour quelques raisons que ce soit, à moins qu'ils n'en aient l'ordre du maître d'hôtel ou d'autres officiers supérieurs de la maison ; de veiller à ce que la nuit, ni à quelque autre heure que ce soit, on ne transporte du bois, du charbon, du foin, de l'avoine, de la paille, ni autres choses appartenant à la maison. Et lorsque l'on fait les provisions de bois, fagots, cotterets, charbon, foin, avoine et paille, de tenir un compte exact des voitures, et le donner au maître d'hôtel par écrit ou à ceux qui sont commis pour faire lesdites provisions, afin qu'ils voient s'ils ont leur compte.

Il faut encore, et cela sur toute autre chose, qu'un suisse ou portier ne soit point débauché ni ivrogne, qu'il soit incorruptible, fidele et discret, qu'il fasse la ronde tous les soirs, et visite partout le logis avant que de fermer la porte. Et icelle étant fermée, porter les clefs dans la chambre du maître d'hôtel ou de l'écuyer, suivant les ordres qui lui en sont donnés, si on les lui confie. Il doit etre encore plus régulier à ne laisser entrer ni sortir personne sans permission, et qu'aux heures ordonnées.

Enfin il doit prendre garde et ne point souffrir que les gens de livrée retirent personne qui ne soit pas de la maison, quoiqu'ils en aient été, ni sous prétexte de parens ou d'amis.

Quoi faisant, et ayant bien soin de balayer la cour et de la tenir bien propre, ainsi que le devant de la porte, on n'a rien à lui dire, et c'est là le véritable devoir d'un suisse ou portier.

XVII. Du cocher.

Il faut en premier lieu, et ainsi qu'il est déjà dit ailleurs, qu'un cocher soit honnête homme, sage et point ivrogne, puisque la vie du seigneur dépend souvent de sa conduite. Il doit aussi se connoitre un peu en chevaux ; qu'il les sache bien panser ou faire panser soir et matin, tenir ou faire tenir l'écurie bien propre ; qu'il ait soin de faire ou de faire faire la litière le soir, et la laver le matin ; et ne point laisser fumer dans l'écurie, de peur du feu, et prendre bien garde aux lanternes et chandeliers pour la meme raison.

Il faut encore qu'il ait soin de faire boire les chevaux à leurs heures ordinaires, leur donner l'avoine de même, et ne pas manquer à leur bien laver ou faire laver les jambes lorsqu'ils arrivent de la ville le soir et le matin, leur visiter tous les jours les pieds avant que de sortir, les bien faire ferrer et les entretenir de meme, leur faire les crins de temps en temps, et les tenir toujours le plus propre qu'il est possible.

Il est pareillement encore de son devoir de bien nettoyer ou faire nettoyer son ou ses carrosses tant par dedans que par dehors, les graisser ou faire graisser quand il en est besoin, prendre garde tous les jours qu'il n'y manque rien. Et en cas qu'il y manque quelque chose, avoir soin d'en avertir l'écuyer, le maitre d'hôtel ou ceux qui en doivent avoir soin. Les avertir de même de ce qui pourroit manquer aux harnois, les bien laver, brosser et nettoyer tous les jours, afin que tout l'équipage soit dans une égale propreté, et que le seigneur en ait une entière satisfaction.

XVIII. Du postillon.

Le devoir et fonction d'un postillon est de savoir bien conduire son devant[1], d'avoir l'oreille bonne à ce que lui dit son cocher, soit à la ville, soit aux champs; car souvent, par la faute d'un postillon, un cocher verse le seigneur dans des précipices. C'est à quoi il faut bien prendre garde, et pour cet effet fuir la débauche et surtout l'excès du vin.

Il faut qu'il sache aussi bien panser les chevaux et qu'il en ait tout le soin imaginable, qu'il ne manque point tous les jours de bien nettoyer son écurie, de faire la litière le soir et de la relever le matin, de bien laver et frotter les jambes de ses chevaux lorsqu'il revient de la ville, prendre

[1] Les deux chevaux de devant.

garde qu'ils soient toujours bien ferrés, les faire boire et leur donner l'avoine aux heures qu'il est ordonné, et leur faire les crins dans les temps nécessaires.

Il doit aussi tenir toujours ses harnois bien propres et bien nettoyés, prendre garde à la selle de son porteur pour qu'elle ne le blesse point, et s'il manque quelque chose tant à la selle qu'aux harnois, en donner aussitôt avis à l'écuyer ou à ceux préposés par le seigneur pour cela; et ne les point porter au sellier ou bourrelier sans leur avoir fait voir ce qu'il est besoin d'y faire.

C'est ainsi qu'un postillon se rend agréable à son écuyer, et comme dans la suite il peut devenir cocher.

XIX. Des palefreniers.

Le devoir des palefreniers est d'avoir bien soin des chevaux qu'on leur met entre les mains et qu'ils doivent panser, commençant toujours par ceux que monte le seigneur, et continuer par les autres que montent les gens de sa suite; car le cheval de monture a besoin d'être particulièrement bien pansé, puisque souvent en dépend la perte ou le bonheur de celui qui le monte. Il faut donc qu'ils aient bien soin de les panser soir et matin, de tenir l'écurie bien propre et bien nette, de faire la litière le soir et de la relever le matin, de les faire boire et de leur donner

l'avoine aux heures qu'ils ont accoutumé, les mettre au machigadou, bien secouer leur foin avant que de le mettre dans le ratelier, leur bien frotter les jambes quand ils reviennent de dehors, prendre garde qu'ils soient toujours bien ferrés, leur faire les crins quand ils en ont besoin, les bien couvrir de leur caparaçon, bien nettoyer les montures des brides, bien écurer les mors de peur qu'ils ne se rouillent, prendre garde qu'il ne manque rien aux selles, qu'elles ne blessent point les chevaux, et si elles ont besoin de quelques réparations, en avertir l'écuyer ou ceux dont ils dépendent.

Quand un palefrenier est à quelque personne de moindre qualité, son devoir est toujours le même, et cela ne change en rien ce qui lui est prescrit ci-dessus.

XX. Des laquais.

Le devoir des laquais d'un grand seigneur est d'apprendre et de s'appliquer à le bien servir, lui être entièrement fidèles, et tout voir et tout entendre sans rien dire qui lui puisse préjudicier. Quoique leur état soit des plus médiocres, cela n'empêche pas que la vertu ne s'y puisse rencontrer, et mille gens des plus élevés dans les affaires en rendent un assez bon témoignage.

Pour donc tâcher d'imiter ceux-là et d'attraper

quelque chose de leur fortune, il faut qu'un laquais soit adroit, honnête et civil à tout le monde; qu'il ne soit point jureur, ivrogne ni débauché, flatteur, rapporteur ni menteur; qu'il n'abandonne point le seigneur quelque part où il puisse le mener; qu'il se garde de s'entretenir jamais avec qui que ce soit des affaires secrètes dont il pourroit avoir connoissance; qu'il ait bien soin de tous ses intérêts autant que sa condition le peut permettre; qu'il nettoie bien ses souliers et ses bottes lorsqu'il faut qu'il le fasse: qu'il porte bien le flambeau[1]; qu'il se fasse un principe de toujours bien obéir à son écuyer en tout ce qu'il lui commande pour le service du seigneur, et d'être ponctuel aux ordres du maître d'hôtel aux heures des repas pour servir à porter les viandes sur table.

Il doit aussi prendre garde et s'appliquer à bien faire les commissions qui lui sont données, s'en acquitter avec adresse et diligence, et en rapporter une réponse exacte et fidèle, et sur toutes choses bien garder le secret.

C'est par là qu'un laquais parvient à quelque chose de bien plus considérable, et qu'il oblige le seigneur à lui servir d'appui et de patron tout le reste de sa vie.

[1] Voy. ci-dessus, la note 2, p. 16.

XXI. Du jardinier.

Le jardinier est souvent domestique de la maison d'un grand seigneur, et souvent il est aussi sur un autre pied Quoi qu'il en soit, et d'une ou d'autre manière, son devoir est d'avoir soin du jardin lorsqu'on lui en a donné la conduite.

Il faut pour cet effet qu'il sache l'agriculture, tant pour les arbres que pour les fleurs, et qu'il en sache orner le jardin suivant les temps, les saisons et dessin d'icelui; qu'il se connoisse en toutes sortes de plantes et toutes sortes de fruits; qu'il sache bien greffer et enter tant en fente qu'en écusson sur les arbres et sauvageons propres à cet effet, comme poiriers et coignaciers[1]; qu'il tienne toujours ses parterres bien propres, qu'il tonde ses buis dans le temps convenable; qu'il se connoisse bien en graine, en oignons, en cayeux[2] et fleurs rares et étrangères, qu'il les sache bien semer et planter pour renaître au printemps.

Il faut encore qu'il ait soin et ne soit point paresseux d'arroser son jardin autant qu'il en est besoin dans la grande sécheresse, sans quoi les plus belles fleurs font une triste figure et se passent sans presque aucun agrément.

[1] Cognassiers.

[2] L'Académie définit ainsi le mot caïeu : « Petite bulbe, sorte de rejeton que produit une bulbe déjà formée et mise en terre. »

Il doit aussi savoir bien préparer le terreau, tant pour les orangers que pour les fleurs tardives, faute de quoi ils meurent tous et jamais n'arrivent à bien.

Il doit pareillement se connoître en orangers, en bien nettoyer les punaises, empêcher que les fourmis ne les gâtent, prendre garde de ne les point trop mouiller de peur de les faire mourir, et les mettre l'hiver dans la serre et l'été au dehors.

Il faut encore qu'il ait soin de bien nettoyer les allées et avenues du jardin; de tailler les arbres et palissades lorsqu'il en est besoin, ainsi que les treilles et berceaux; labourer les allées pour en ôter les herbes qui y viennent fréquemment, et les ressabler de temps en temps, ainsi que les parterres. Il doit aussi avoir soin de fumer le pied des arbres fruitiers de trois ans en trois ans, et en ôter le bois qui les embarrasse trop et qui empêche que le fruit ne grossisse et ne trouve sa place; comme aussi de bien sarcler les parterres, en ôter les méchantes herbes qui étouffent les fleurs, bien nettoyer et tenir en bon état les bassins et jets d'eau, s'il y en a.

Il faut que le jardinier sache encore faire un bon potager, semer, planter et faire venir toutes sortes de légumes; faire de bonnes couches pour faire venir des melons; ne point laisser son jardin manquer de rien; avoir des artichauts, céleris et cardons, et toujours des salades sui-

vant le temps; tenir le tout bien propre et débarrassé de toutes sortes de méchantes herbes, et bien ôter les chenilles, limaçons et autres vilenies qui souvent font un très grand dommage aux jardins, et font périr ce qu'on y chérit le plus.

FIN DE LA MAISON DU GRAND SEIGNEUR ET DU DEVOIR DE SES DOMESTIQUES.

LIVRE SECOND

De la maison d'une dame de qualité

CHAPITRE PREMIER

Des officiers et domestiques qui lui sont nécessaires.

Quand un grand seigneur se marie ou qu'il est marié sa maison augmente en équipages, et voici comment et de qui celui d'une dame doit être composé. Savoir :

D'un écuyer.
D'une demoiselle suivante.
D'une femme de chambre
D'un valet de chambre.
D'un page.
D'un maître d'hôtel.
D'un cuisinier.
D'un officier.
D'une servante de cuisine.
De quatre laquais.
D'un cocher.
D'un postillon.
D'un garçon de cocher

De sept chevaux de carrosse.

Et de quatre chevaux de selle pour monter les officiers.

Quand il y a des enfans, le nombre des officiers et domestiques augmente encore, et l'on ne se peut absolument passer :

D'une gouvernante d'enfans.

D'une nourrice.

D'un gouverneur ou précepteur.

D'un valet de chambre.

D'un ou de deux laquais.

Et d'une servante pour la nourrice.

Comme une dame mange souvent en particulier et sans une fort grande cérémonie, on ne prescrit rien ici pour la table, parce que tout s'y gouverne à sa fantaisie et selon les différens ordres qu'elle donne à son maître d'hôtel pour la quantité de couverts dont elle veut qu'elle soit composée. En tout cas, si elle veut s'y faire servir régulièrement, les officiers s'y règleront suivant et à proportion de celle du seigneur, et c'est à peu de chose près la même dépense et la même économie.

La dépense de bouche pour le commun se règle aussi comme dans la maison du seigneur, à l'exception des femmes qui ont moins de vin que les autres domestiques.

La dépense de l'écurie est aussi la même à proportion du nombre des chevaux, et ne faut en tout qu'ajouter ou diminuer.

Tous les autres menus frais et dépenses particulières se peuvent encore régler de la même façon; ainsi il seroit inutile d'en parler davantage. C'est aux officiers à prendre leurs mesures sur ce que nous en avons dit ci-devant, ou suivant la dépense précise qu'on veut qu'ils fassent.

Et quant aux gages, tant des officiers, femmes qu'autres gens et domestiques de la maison de la dame, voici ce qu'on leur donne ordinairement. Savoir :

A l'écuyer, cent écus, soit trois cens livres.

A la demoiselle suivante, deux cens francs.

A la femme de chambre, cent livres.

Au valet de chambre, deux cens livres.

Au maitre d'hôtel, cent écus.

A l'officier d'office, cinquante écus.

Au cuisinier, deux cens francs.

A la servante de cuisine, soixante livres.

Au cocher, cent francs.

Au postillon, vingt écus.

Au garçon du cocher, vingt écus.

Aux laquais, cent francs chacun

A la gouvernante d'enfans, cent livres.

A la nourrice, cent écus par an, et récompense la nourriture étant faite.

Au gouverneur ou précepteur, trois cens livres.

Au valet de chambre des enfans, cent cinquante livres.

Aux laquais, cent francs chacun

Et à la servante de la nourrice, quinze écus.

CHAPITRE II

Devoir de tous les officiers et autres domestiques de la dame, et ce qu'ils doivent faire et savoir chacun en particulier pour la bien servir.

I. De l'écuyer.

La charge de l'écuyer consiste en la direction de l'équipage et gens de livrée de la dame. Il l'accompagne à la messe, aux visites, à la promenade, et doit toujours être à ses côtés pour recevoir et faire exécuter ses ordres; pour recevoir les visites qu'on lui vient rendre; pour complimenter de sa part; lui donner la main partout où elle va; donner la main, conduire et reconduire ceux qui viennent la voir.

Il faut aussi qu'il ait soin que les gens de livrée soient toujours bien propres et lestes, son carrosse bien net et bien entretenu, ses chevaux bien pansés, et prendre garde que tous ses gens soient bien disciplinés.

II. De la demoiselle suivante.

Une demoiselle suivante n'est auprès d'une dame que pour lui faire honneur et l'accompagner à la messe, aux visites et partout où elle va.

Il faut qu'elle la sache bien coiffer et l'ajuster

suivant la mode et à l'air de son visage : qu'elle lui soit complaisante et de bonne humeur, et qu'elle évite toujours de lui causer le moindre chagrin par aucune de ses manières d'agir ; qu'elle soit toujours bien propre et bien mise, et d'une conversation agréable pour recevoir et entretenir les autres demoiselles qui viennent avec leurs dames rendre visite à la sienne.

Il faut aussi qu'elle sache raccommoder les dentelles et travailler en tapisserie, pour s'occuper quand elle n'a rien à faire et empêcher l'oisiveté ; car la fainéantise est l'acheminement à tous les défauts imaginables, et c'est ce qu'une fille bien sage doit sur toutes autres choses éviter.

Comme ordinairement elle a l'oreille de la dame, et que d'elle dépend souvent le repos et la tranquillité des autres domestiques, il faut qu'elle se sache ménager à leur égard, qu'elle ne flatte et ne dise rien contre eux qui leur puisse préjudicier, lorsqu'il ne s'agit que de bagatelles et que l'intérêt de la dame n'y est mêlé que médiocrement. Et s'il arrive qu'ils aient quelques différends entre eux ou qu'ils soient disgraciés, et qu'ils s'adressent à elle pour avoir leur grâce ou pour vider et éteindre leurs différends, il faut qu'elle s'y emploie charitablement, leur fasse rendre justice aux uns et aux autres, et ne souffre point que celui qui a tort l'emporte sur celui qui a raison.

III. De la femme de chambre.

Le principal devoir d'une fille ou femme de chambre est d'être sage et honnête, et toujours de la dernière propreté, tant sur elle et dans ses ajustemens que dans tout ce qu'elle est obligée de faire. Il faut qu'elle sache peigner, coiffer, habiller et ajuster une dame suivant le bon air et sa qualité.

Elle doit avoir en compte le menu linge servant aux personnes du seigneur et de la dame, le savoir blanchir ou faire blanchir; comme aussi savonner et empeser toutes sortes de linges, gazes et dentelles. On lui donne encore le soin de toutes les hardes, habits, pierreries, colliers, et de tous les ustensiles servant à la toilette et ornemens de la dame : desquels elle doit tenir un mémoire et en rendre bon compte.

Il faut aussi qu'elle sache coudre, raccommoder les dentelles, ainsi que toutes les autres affaires concernant les ajustemens des femmes, et même faire de la tapisserie pour s'occuper dans les momens où elle se pourroit trouver inutile.

Elle doit pareillement savoir mettre une toilette et l'arranger avec toute la propreté possible; bien faire le lit et la chambre de la dame, et avoir soin que tous les meubles soient toujours nettoyés et rangés comme il faut.

Son devoir est encore de savoir bien nouer un ruban, chausser et déchausser la dame, faire un

remède et le donner avec adresse, faire un bain pour laver les pieds et des pâtes pour décrasser les mains. Elle doit aussi se connoître et savoir acheter toutes sortes de nippes, comme linge, étoffes, dentelles, essences, eaux, pommades et autres choses nécessaires et utiles pour le service et propreté de la dame. En un mot, elle ne doit presque ignorer rien de tout ce qui regarde et concerne l'adresse, la bienséance et les divers ornemens du sexe.

Quand la demoiselle est malade ou absente de la maison, elle doit accompagner la dame partout où elle la veut mener, et recevoir et entretenir les gens de la suite des dames qui viennent pour la voir. Quoique dans cette qualité elle ait aussi l'oreille de la dame, elle ne doit point s'en prévaloir ni se rendre contraire ni flatteuse envers les autres domestiques. Bien loin de cela, elle doit toujours tâcher de l'adoucir lorsqu'elle est irritée contre quelqu'un d'eux, et de trouver quelque tempérament dans ce qu'ils peuvent avoir fait de mal à propos, quand la chose n'est pas de conséquence et qu'elle ne touche ni à la noirceur d'âme ni à la friponnerie.

Ce faisant, une fille de chambre est aimée et chérie de tout le monde ; chacun s'empresse de lui rendre service, et jamais elle ne sort d'une maison que le seigneur ou la dame ne lui fassent quelque bien et ne l'établissent avantageusement pour le reste de sa vie.

IV. Du valet de chambre.

Ordinairement le valet de chambre d'une dame de qualité est ou tailleur pour femmes[1] ou tapissier. S'il est tailleur, c'est pour avoir soin de faire et raccommoder les habits de la dame, et les mettre à la mode lorsqu'ils n'y sont pas. S'il est tapissier, c'est pour travailler aux emmeublemens et en faire de neufs, ou rétablir les vieux quand il en est besoin.

Son devoir est avec cela d'aider à faire le lit et la chambre, d'y préparer du feu quand il en faut, et de resserrer et tenir tous les habits bien proprement. C'est aussi lui qui tient la porte de la chambre quand la dame se lève ou se couche, afin qu'il n'entre personne sans qu'elle en soit avertie et qu'elle ne veuille bien les voir et leur parler.

Il doit encore avoir soin de tenir des flambeaux prêts pour le soir, garnis de bougie pour la chambre et de chandelle pour l'antichambre; et si l'on joue, de bien préparer les tables, les cartes et les dés, afin d'en donner quand on en demande.

[1] Les couturières datent seulement de l'année 1675. Jusque-là, les tailleurs seuls avaient le privilège d'habiller les hommes et les femmes. Par édit du 30 mars 1675, fut créée la corporation des couturières destinées à habiller les femmes. Les tailleurs conservèrent ce droit, mais sans privilège exclusif. Voy. *Les magasins de nouveautés*, t. I, p. 250 et suiv.

Enfin il faut qu'il soit sage et fidèle, et qu'il ait beaucoup de discrétion dans ce qu'il peut voir ou entendre, ainsi que dans les commissions qu'on lui peut donner.

Quant au devoir des pages, du maître d'hôtel, officier, cuisinier, servante de cuisine, cocher, postillon, garçon de cocher et laquais de la dame, c'est le même que dans la maison du seigneur, et chacun d'eux s'y réglera suivant son emploi.

CHAPITRE III

Devoir des personnes préposées pour le gouvernement et l'éducation des enfans d'un semblable seigneur et dame, et de leurs domestiques.

I. De la gouvernante d'enfans.

Le devoir et fonction d'une gouvernante d'enfans est d'avoir bien soin de ceux dont on lui donne la direction dans la maison d'un grand seigneur. Elle doit les tenir toujours bien proprement, avoir beaucoup de douceur et de complaisance pour eux, sans pourtant leur rien souffrir de bizarre ni de méchant; les corriger sans aigreur, et ne leur donner jamais aucune idée d'une humeur fâcheuse ni cruelle, puisque c'est ce que les gens de qualité haïssent le plus, et ce qui généralement doit être abhorré de tout le monde.

Elle doit encore, et préférablement à toute autre chose, prendre garde et empêcher qu'ils ne crient trop la nuit ou le jour, ni qu'ils fassent des efforts, crainte que cela ne leur fasse venir des descentes ou ne leur cause quelqu'autre incommodité dont ils se ressentent toute leur vie, et dont bien souvent on ne sait pas la véritable cause.

Elle doit pareillement leur donner à boire lorsqu'ils en demandent et qu'elle juge que cela ne leur peut faire aucun mal; leur donner à manger et les coucher et lever à leurs heures réglées et ordinaires; prendre garde qu'ils ne s'échauffent en courant trop le long de la journée, ni qu'ils s'approchent trop près du feu, de peur qu'ils ne tombent dedans ou qu'ils ne brûlent leurs habits ou autres vêtemens.

Elle doit aussi leur apprendre à prier Dieu et à faire le signe du chrétien dès leur âge le plus tendre; empêcher qu'ils ne se battent et ne contractent aucune inimitié les uns avec les autres, car c'est un venin qui souvent ne se peut ôter et dont les effets sont très dangereux dans la suite; les mener à la messe les fêtes et les dimanches sitôt qu'ils y peuvent aller, et ne leur donner en tout que de bons et salutaires exemples.

Il est encore de son devoir de tenir leurs chambres bien propres, de bien faire leurs lits, bien nettoyer leurs bas et leurs souliers; enfin d'avoir bien soin de toutes leurs hardes, linges

et habits, afin qu'il ne s'en perde rien, et de pouvoir en rendre compte toutes fois et quantes que le seigneur ou la dame le souhaitent.

II. De la nourrice [1].

Le devoir d'une nourrice est d'avoir bien soin de son enfant, le tenir toujours bien propre en linge, et de ne lui point donner de couches relavées ; ne le point laisser crier ni la nuit ni le jour, faute de lui donner à teter ; lui faire sa bouillie soir et matin sitôt qu'il est remué, et sitôt qu'il commence à sommeiller le porter coucher.

Il faut que la nourrice, pour entretenir son lait, déjeune le matin et goûte l'après-dînée, qu'elle boive peu de vin à ses repas, et qu'elle s'abstienne de voir son mari pendant sa nourriture. Il faut d'ailleurs qu'elle soit toujours gaillarde, joyeuse et de bonne humeur, et qu'elle chante et rie sans cesse pour amuser et divertir l'enfant. Quand elle le remue, il faut qu'elle prenne garde aussi qu'il ne soit trop au large ni trop serré, ni que les épingles qui sont autour de lui ne le puissent piquer ; et quand elle le couche, que ce soit adroitement, afin qu'il ne coure aucun risque de se blesser et ne se trouve incommodé d'aucune autre manière.

Voilà à peu près tout ce qui regarde son de-

[1] Sur l'histoire des nourrices, voy. *L'enfant*, t. II.

voir et les choses auxquelles il faut qu'elle s'applique quand elle veut qu'on l'aime et qu'on dise que c'est une bonne nourrice.

En lui donnant l'enfant, on lui met entre les mains sa layette, qui consiste en tout ce dont il peut avoir besoin suivant sa qualité et bassesse de son âge. Quand il est un peu plus grand, on lui donne d'autres hardes et d'autre linge à proportion, et c'est ce dont la nourrice doit avoir bien soin pour en rendre bon compte quand on lui demande.

Souvent on lui donne aussi une servante pour bercer l'enfant et pour lui aller quérir toutes les choses dont elle peut avoir besoin.

III. Du gouverneur ou précepteur d'enfans

Je mets ces deux charges ensemble à cause de leur connexité et pour éviter les redites superflues.

Si l'on doit être exact à faire un bon choix de chaque domestique en particulier, on doit l'être encore bien plus quand il s'agit de donner un précepteur ou gouverneur à des enfans. Si le moyen de maintenir ou perdre les maisons peut procéder et venir, comme nous avons déjà dit, des intendans et des secrétaires, et de leur bonne ou mauvaise conduite, on peut voir clairement qu'elle arrive quelquefois plus malheureusement par les mauvaises impressions que les gouver-

neurs ou précepteurs peuvent donner aux enfans. Les bonnes mœurs empêchent la dissipation de leurs biens, les mauvaises au contraire les portent à la prodigalité, à la débauche, au crime et à l'impiété. La comparaison des jeunes arbres aux enfans se trouve juste. Les jeunes arbres entés de mauvaises greffes produisent de mauvais fruits; et au contraire une bonne greffe sur un sauvageon donne de bon fruit. Les gouverneurs et précepteurs sont comme les agriculteurs des enfans jeunes sauvageons : quand ils sont bien entés de bons exemples et des maximes de prudence et de probité, ils ne peuvent produire que des actions honnêtes. C'est en quoi on remarque de quelle importance il est aux parens d'avoir un homme tel qu'ils souhaiteroient que leurs enfans fussent.

Et comme il est certain qu'un père souhaite que ses enfans soient des enfans d'honneur, de sagesse et de probité, il faut qu'un précepteur les y sache former. Pour cet effet, il doit être savant, grave, prudent et d'un âge avancé, pour mieux leur imprimer de la crainte et du respect.

Son principal devoir est de leur apprendre la loi et les maximes de la religion, les faire tenir dans une grande propreté, leur faire concevoir par des exemples touchans la satisfaction qu'il y a de vivre dans la probité et dans la vertu, la grande misère et les malheurs qui suivent le vice; leur apprendre l'histoire sainte, et leur

faire connoître et lire les autres bons livres

Il faut que dans leur bas âge et lorsqu'ils apprennent à lire et à écrire, il ait soin de leur faire étudier les leçons que les maîtres leur donnent, afin qu'ils profitent et ne perdent point un temps qui ne peut être employé qu'à cela; qu'il les fasse prier Dieu soir et matin, et leur apprenne là-dessus tout ce qu'il est nécessaire qu'ils sachent; qu'il les mène à la messe et aux autres offices divins les fêtes et les dimanches, et qu'il ne les quitte pas d'un moment, pour être toujours témoin de leurs actions.

Il doit aussi régler leurs heures pour les repas et pour le dormir; leur défendre la fréquentation des personnes mal élevées; leur remplir toujours l'idée de quelque nouvelle instruction; ne leur paroître jamais que dans une grande égalité d'esprit, sans trouble, toujours paisible et grave; ne les accoutumer jamais à aucun mauvais traitement. Pour le dire en un mot, il doit les tenir toujours dans la plus étroite discipline des bonnes mœurs, jusques à ce que ces jeunes sauvageons aient fait les branches de leurs greffes, c'est-à-dire jusques à ce qu'ils se soient si bien accoutumés à la vertu qu'ils ne puissent plus vivre où elle n'est pas.

IV. Du valet de chambre des enfans lorsqu'ils sont sous la direction d'un gouverneur ou précepteur.

Son devoir est d'avoir bien soin de toutes leurs hardes, comme habits, linge, bas, souliers, chapeaux et autres qu'il a en sa disposition ; les bien nettoyer et les raccommoder lorsqu'il y a quelque chose de rompu ; les coucher le soir et les lever le matin aux heures prescrites, et tenir toujours leurs chambres bien propres et bien rangées ; les peigner, et leur aller quérir tout ce qui leur est nécessaire ; les suivre partout où ils vont ; prendre garde qu'ils ne tombent ou ne se fassent aucun autre mal ; les empêcher de rien faire d'indécent et dire aucunes choses grossières ni deshonnêtes ; les mener au collége et les aller requérir ; avertir le gouverneur de tout ce qu'ils peuvent faire de mal en son absence, afin qu'il en fasse les réprimandes qu'il jugera à propos pour les en corriger.

CHAPITRE IV

De la maison ou chateau d'un grand seigneur a la campagne, et des officiers et autres domestiques qui lui sont nécessaires.

Il faut, pour conserver l'ordre dans un château ou maison de campagne, qu'un grand seigneur y ait toujours :

Un capitaine de château.
Un concierge.
Un capitaine des chasses.
Deux gardes-chasse et un chasseur.
Un receveur.
Un maître-valet.
Une ménagère.
Une servante de la ménagère.
Un berger.
Et un vacher.

Tous lesquels officiers et domestiques se payent suivant les pays et la magnificence du seigneur. Quant à leur devoir, le voici, à les reprendre chacun dans l'ordre ci-dessus.

I. Du capitaine de chateau.

Un capitaine de château chez de certains médiocres seigneurs est aussi quelquefois capitaine des chasses ; chez d'autres plus grands, chaque poste a son officier[1]. Dans d'autres maisons, sans parler de la qualité du maître, le concierge prend souvent ces trois qualités ensemble ; et c'est de ce dernier dont je veux ici décrire le devoir plus particulièrement, comme étant celui dont on se sert le plus à présent.

En premier lieu, comme capitaine du château, il doit prendre bien garde que tous les gens qui

[1] Sur le sens du mot *officier*, voy. ci-dessus, p. 19.

sont dans la maison fassent bien ce qu'ils sont obligés de faire chacun en particulier, leur bien donner ses ordres et les leur faire ponctuellement exécuter.

Comme capitaine des chasses, il faut qu'il ait soin de la chasse, et prenne garde que le gibier ne soit détruit ni effarouché par les paysans ni par les seigneurs et les gens des châteaux et terres circonvoisines. En cette même qualité, il doit aussi empêcher que les forêts et autres bois ne soient dégradés, et prendre garde de même aux étangs et rivières dépendans de ladite terre, afin que personne ne s'ingère d'y pêcher sans permission et avec des harnois prohibés.

Comme concierge, il doit avoir soin de tous les meubles qui lui sont mis entre les mains, et s'appliquer à ce que la maison soit toujours bien propre, bien entretenue, et ne manque point des réparations qui lui sont nécessaires ; veiller à ce que le jardinier ait bien soin des parterres, fontaines, bassins, bois, palissades et autres ornemens du parc et des jardins ; bien fumer, tailler et labourer les arbres fruitiers, et qu'il ne manque point d'envoyer des fruits et des légumes, suivant qu'il lui est ordonné, au logis où le seigneur fait sa demeure ordinaire.

Souvent cet emploi se donne à un vieux gentilhomme, maître d'hôtel ou valet de chambre, pour leur tenir lieu de récompense.

II. Du maitre-valet.

Dans ces châteaux de campagne, souvent il y a aussi un maitre-valet pour commander aux autres, veiller à ce qu'ils s'acquittent tous bien de leur devoir et que les charretiers aient bien soin de panser leurs chevaux. C'est à lui à les employer aux champs, au bois, au labourage; à faire faire et recueillir les moissons dans le temps; faire faire les foins, et avoir soin des prairies; bien faire fumer les terres qui se peuvent fumer avant que de les labourer, leur donner après toutes les façons nécessaires; bien faire semer les blés, et que chacun ne manque de rien suivant son espèce.

Il faut aussi, qu'au lieu ou en l'absence du concierge, il ait soin du colombier, qu'il prenne garde qu'il n'y entre ni rats, ni belettes, ni autres bêtes puantes qui mangent les œufs et les pigeonneaux, et épouvante les pigeons : car c'est souvent ce qui ruine le colombier. Il faut aussi qu'il ait soin de le bien faire nettoyer tous les mois, afin que les pigeons s'y plaisent et qu'ils n'aillent point chercher gîte ailleurs.

Il doit encore, en l'absence du concierge, avoir soin des vignes, s'il y en a, leur faire donner toutes les façons convenables et dans les saisons requises; faire faire vendange, entonner et serrer le vin dans les caves ou autres lieux destinés pour cela.

Il doit pareillement prendre soin des foins, pailles et grains qui sont dans la maison, les faire battre, serrer et remuer souvent, de peur qu'ils ne se gâtent; distribuer le foin, la paille et l'avoine, et prendre garde qu'il ne s'en fasse aucun dégât dans les écuries par les charretiers et autres domestiques.

III. Des gardes-chasse.

Dans ces sortes de maisons, il y a aussi quelquefois des gardes-chasse et garenniers, dont le devoir est de bien nettoyer les garennes de bêtes puantes, de savoir bien composer les appâts, et tendre les pièges pour les prendre. Il faut aussi qu'ils aient bien soin de la chasse et qu'ils sachent bien tirer, afin de pouvoir envoyer du gibier quand on leur en demande.

Il est encore de leur devoir de prendre garde aux bois et taillis, empêcher que personne n'y mène aucuns bestiaux pacager; veiller de même aux étangs et rivières, afin que personne n'y pêche; s'ils y trouvent quelqu'un, en avertir aussitôt leur capitaine, et lui en faire un fidèle rapport, pour qu'ils soient punis par amende ou autrement suivant le délit.

IV. Du chasseur.

Chez ces mêmes personnes de qualité, il y a encore quelquefois un chasseur, dont l'emploi

et le devoir se connoissent assez sans qu'il soit besoin de l'expliquer davantage. En un mot, il n'est obligé à rien qu'à bien tirer et à fournir du gibier à proportion qu'il est nécessaire pour l'ordinaire du seigneur ou pour régaler les personnes qui lui viennent rendre visite.

Il doit aussi bien savoir dresser les chiens, tant couchans, courans qu'autres, pour le plaisir du seigneur ou de ses amis, et conserver toujours le gibier de quelque canton pour les y mener se divertir lorsqu'il leur en prend envie.

V. De la ménagère ou femme de charge du chateau.

Le devoir de cette femme est d'apprêter à manger et d'avoir sous la clef tout ce qui concerne la nourriture des domestiques. Elle a le soin d'envoyer le blé au moulin, de faire du pain, et de leur délivrer le vin ou boisson suivant qu'il est ordonné; comme aussi de prendre garde au linge, vaisselle et batterie servant à la maison, comme draps, nappes et serviettes, pour en donner à ceux à qui il en faut donner.

Elle doit aussi faire la lessive et blanchir le linge lorsqu'il en est besoin, afin que les valets se tiennent proprement; avoir soin de toute la basse-cour; bien traire les vaches soir et matin, et à midy quand elles ont nouvellement vêlé et qu'elles abondent extraordinairement en lait;

prendre garde aux veaux et les bien faire teter lorsqu'ils en ont besoin ; battre le beurre toutes les semaines, afin qu'il soit bon et que la crème ne sente point le vieux, pour en envoyer au seigneur du château ; puis, du lait écrémé en faire des fromages, les faire sécher et affiner pour en donner aux valets le long de l'année, et surtout le carême et autres jours maigres, et en envoyer quelquefois au logis.

Il faut aussi qu'elle ait bien soin de lever et amasser les œufs des poules, des oies, des canes et des poules d'Inde, et ne point manquer à les mettre couver en temps et saison ; prendre bien garde aux petits en provenans, afin d'en élever une grande quantité pour en envoyer au seigneur lorsqu'il en demande.

Elle doit encore soigneusement donner à boire et à manger aux truies, afin qu'elles nourrissent bien leurs petits cochons de lait ; et quand ils sont grands et que l'on veut les engraisser, les appâter comme il faut, soit de grain ou de gland, qui pour cet effet doit être ramassé dans la maison, les faire tuer, saler, en conserver les jambons et ce qu'il faut de lard pour l'usage de la maison du seigneur, et consommer le reste dans la nourriture de ses domestiques de campagne.

VI. De la servante du chateau.

Le devoir de la servante du château est d'avoir soin d'aider à apprêter à manger aux valets lors-

qu'ils vont et reviennent des champs, afin que cela soit toujours prêt dans les heures nécessaires, et qu'ils ne perdent point de temps inutilement.

Elle doit encore faire les lits et les chambres, et tenir le tout bien propre. Et lorsqu'elle n'a plus rien à faire dans le logis, il faut que de même elle aide à la ménagère à faire tout ce qui est de son devoir, tant dans la basse-cour qu'ailleurs.

VII. Du berger.

Il faut en été que le berger se lève toujours de grand matin, qu'il mène son troupeau à la fraîche rosée, et qu'il ait soin de le conduire dans les bons endroits et pâturages; qu'il ait un bon chien pour bien ramener ses moutons lorsqu'ils vont dans les blés ou dans quelque autre héritage défendu; qu'il soit toujours actif et vigilant, et prenne bien garde au loup dans la rive des bois; qu'il ait soin d'avoir toujours de bons béliers pour couvrir ses brebis; et lorsqu'une veut faire son agneau, il faut qu'il sache lui aider à agneler, qu'il prenne garde qu'elle ne tue point son agneau ou ne lui fasse mal, et qu'il le rapporte au logis lorsqu'il se retire.

Il doit aussi leur faire ou faire faire de bonne litière, et les bien affourer de paille, de foin, ou d'autres fourrages en temps d'hiver; et pour

empêcher et ôter le venin de sa bergerie, enterrer un crapaud tout vif au milieu[1]. S'il y a quelque brebis malade de quelque dangereuse maladie, il doit d'abord l'ôter de son troupeau, de peur qu'elle ne le gâte, et la panser et médicamenter suivant qu'elle en a besoin.

VIII. Du vacher.

Il faut aussi que le vacher soit toujours matineux; qu'il fasse tirer ses vaches et les mène ensuite aux champs, avec les cochons, poulains et bourriques, s'il y en a; qu'il prenne bien garde qu'ils ne se fassent mal les uns aux autres, et qu'ils n'aillent dans les blés ni autres biens et héritages défendus; les ramener le soir dans l'écurie; leur donner à manger lorsqu'ils en ont besoin; leur faire de bonne litière pour faire du fumier pour amender les terres dépendantes du château; prendre bien garde aux vaches qui sont pleines et prêtes à vêler; ne leur point donner de coups qui puissent leur faire mal; les ramener à la maison lorsqu'il les voit prêtes à mettre bas; avoir bien soin des veaux et les faire teter à leurs heures, surtout avant que de remener les vaches aux champs.

[1] Je ne trouve cet étrange prophylactique indiqué ni dans le *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres, ni dans la *Nouvelle maison rustique* de Liger.

IX. Du fermier ou receveur.

Lorsqu'un receveur ou fermier se charge du domaine d'une terre, il doit s'appliquer particulièrement à connoître de point en point la valeur et le revenu, ainsi que les droits seigneuriaux y attribués, afin de ne se point obérer comme beaucoup d'autres qui souvent, faute de conduite et par ignorance, se perdent dans de pareilles recettes au lieu d'y faire quelque profit.

Il doit donc, pour cet effet, prendre garde que les fermiers meublent bien leurs fermes de chevaux, bœufs, moutons et de toutes sortes de volailles; que les terres soient bien labourées, cultivées et ensemencées de toutes sortes de grains; prendre garde qu'il n'en demeure en friche, et que l'on en fume tous les ans la quantité portée par le bail.

Il doit de même avoir soin que les étangs, pêchoirs[1], bois et prés soient bien entretenus; faire exploiter les bois en coupe dans les saisons convenables; empêcher qu'il ne se fasse aucune dégradation; prendre garde que les garennes soient bien peuplées de hases, et avoir soin de faire tenir les plaids suivant la coutume pour le papier terrier, afin que chacun apporte et vienne payer les droits qu'il doit par icelui

[1] Pêcheries.

Il faut encore qu'il prenne soin d'avoir de bons valets, charretiers, laboureurs, berger, vacher et servantes, et leur montrer à tous à faire leur devoir, afin que dans la ferme il puisse trouver son compte, et que, son maître et ses gens payés, il lui reste ce qu'il faut pour ses peines et façons.

LIVRE TROISIÈME

MANIÈRE DE RÉGLER D'AUTRES MAISONS DE MOINDRE CONSÉQUENCE.

CHAPITRE PREMIER

TRAIN DE MAISON POUR UN HOMME DE QUALITÉ ÉTRANGER, GENTILHOMME DE PROVINCE, OU AUTRES GENS SANS FAMILLE QUI VEULENT TENIR UN PETIT TRAIN A PARIS.

Je passe d'abord à ces sortes de maisons-là, quoiqu'il y en ait beaucoup dont on pourroit encore parler ici, et qui approchent en quelque façon de celles du seigneur et de la dame cidessus, comme présidens, maîtres des requêtes, conseillers d'État, intendants, gros partisans[1] et autres qui font belle figure parmi le monde. Mais comme la moindre régularité de vivre revient toujours à celle dont nous venons d'établir les règles, les autres maîtres et maîtresses

[1] « PARTISAN, terme dont on se sert pour désigner celui qui fait un traité avec le Roi pour des affaires de finances, qui prend ses revenus à ferme et le recouvrement des impôts. *Dictionnaire de Trévoux*.

s'en pourront faire un modèle et régler leurs dépenses à proportion de leurs revenus et du nombre de gens qu'ils souhaiteront avoir. De la même manière, leurs officiers et autres gens s'instruiront aussi de leur devoir, chacun suivant son état et emploi. Ainsi nous n'en dirons rien davantage, et nous nous arrêterons seulement au chapitre que nous nous sommes proposé.

L'équipage d'un homme de qualité étranger, gentilhomme de province ou autre, comme nous avons déjà dit, doit être composé :

D'un valet de chambre, qui peut aussi servir de maître d'hôtel et d'officier.

D'une femme de charge, en cas que le valet de chambre ne se mêle point de la dépense ni de l'office.

D'un cuisinier ou plutôt d'une cuisinière.

D'un cocher.

De deux laquais.

Et de deux chevaux de carrosse.

Ce qui fait, en comptant le maître, la quantité de huit bouches, dont la dépense se doit régler ainsi qu'il ensuit, pour peu qu'on aime à paroître sur un pied un peu honnête.

Pour le maître et pour chacun de ses domestiques, il faut au moins une livre et demie de grosse viande par jour, qui font la quantité de neuf livres, lesquelles, à raison de cinq sous la livre, font la somme de deux livres cinq sous.

De ces grosses viandes, le cuisinier ou la cui-

sinière en doit prendre et déguiser pour changer et faire tous les jours quelque petite entrée. Quant à la grosse pièce pour souper, il en faut changer aussi tous les jours, s'il se peut, et donner aujourd'hui une éclanche, demain un aloyau, tantôt une longe de veau, tantôt quelque autre chose, le tout suivant le temps et la saison. Toutes lesquelles viandes se servent à la table du maître. S'il veut manger quelque chose de la rôtisserie, il l'ordonne, et pour plus grand ménage [1] on va pour cet effet à la Vallée.

Ce qui coûte en viande les jours gras ne va pas à davantage les jours maigres pour les légumes et autres denrées. Le tout, du fort au foible, peut se monter à un écu ou trois livres dix sous par jour.

Il faut aussi pour trois sous de pain à chaque personne, y compris celui des potages. Ce qui fait par jour pour le maître et les cinq domestiques dix-huit sous.

Pour le vin des domestiques, il se comprend et se donne ordinairement parmi leurs gages : ainsi il est inutile d'en parler.

Quant à celui de la table du maître, il peut aller à une pinte par jour ou environ, pour laquelle on ne peut moins compter que huit sous.

Et pour le sel, poivre, muscade, clou, herbes pour mettre au pot, salades, racines et autres

[1] Et pour plus grande économie.

légumes, vinaigre, verjus, chandelle, bois de corde[1], cotterets, fagots et charbon, tant pour la chambre que pour la cuisine, on ne peut moins mettre aussi que quarante sous par jour.

Voilà où peut aller la dépense de bouche d'une semblable maison. Ce qui fait par jour la somme de six livres seize sous.

Quant à celle du logement, des meubles, batterie de cuisine, linge de table et de cuisine, ces sortes de messieurs-là logent le plus souvent en maison garnie, où par leur marché on doit les fournir de tout. Laquelle dépense, compris leur appartement pour eux et pour leurs gens, cui-

[1] Le bois à brûler était mesuré au *moule* ou à la *corde*. Toutes les bûches devaient avoir trois pieds et demi (env. $1^m 15^c$) de longueur, et l'on employait, suivant leur grosseur, l'une ou l'autre des deux mesures.

Le *moule* était un anneau de fer qui avait six pieds et demi de diamètre. Il était marqué d'une fleur de lis, et l'étalon s'en conservait à l'hôtel de ville. Il servait à mesurer les bûches qui avaient au moins dix-sept pouces (envir. 50^c) de grosseur. En général, il entrait environ seize bûches par moule, et trois moules auxquelles on ajoutait douze bûches faisaient la charge d'une charrette.

Les bûches d'une grosseur inférieure à dix-sept pouces se mesuraient à la *corde*. La *corde* était composée de quatre pieux fichés en terre et formant un quadrilatère de huit pieds sur quatre (envir. $2^m 64^c$ sur $1^m 32^c$). C'est en 1641 seulement que, par ordre de la municipalité, fut construit l'étalon de cette mesure, membrure en charpente à laquelle on ne donna que quatre pieds en tous sens. Elle contenait environ 96 bûches.

Voy. *La cuisine*, p. 222 et suiv.

sine, remise de carrosse et écurie, peut aller à quatre-vingt ou quatre-vingt-dix livres par mois : ce qui fait par jour un écu ou environ

Pour la nourriture et entretien de deux chevaux de carrosse, il faut par jour trois bottes de foin de quinze sous, deux bottes de paille de trois sous, et deux boisseaux d'avoine de dix-huit sous : ce qui fait par jour trente-six sous.

Pour le maréchal et l'entretien des fers desdits chevaux, deux sous par jour pour chaque cheval.

Pour le bourrelier et l'entretien des harnois, deux sous par jour.

Pour le charron et l'entretien des roues du carrosse, cent francs par an, y compris les fournitures desdites roues : ce qui revient à cinq sous par jour ou environ.

Et pour le blanchissage de toute la maison, à raison de sept livres dix sous par mois, fait par jour cinq sous.

Plus, pour les gages et le vin d'un valet de chambre servant de maître d'hôtel et d'officier, cent écus par an, et s'il ne sert qu'à la chambre, deux cens cinquante livres.

Pour les gages et le vin de la cuisinière, quatre-vingt-dix livres aussi par an.

Pour les gages et le vin du cocher, cent quatre-vingts livres.

Pour les gages et le vin des deux laquais, à raison de cent vingt livres chacun, font par an pour les deux, deux cens quarante livres, sur

quoi ils doivent s'entretenir de tout, hormis la casaque[1].

Voilà à peu près à quoi se peut monter toute la susdite dépense. Ce qui fait par mois la somme de quatre cens huit livres, et par an celle de quatre mille huit cens quatre-vingt-dix-neuf livres.

Quant à l'achat des deux chevaux et du carrosse, cela peut aller, une fois payé, savoir :

Pour un petit carrosse coupé, cinq cens livres, peu plus ou peu moins.

Et pour deux moyens chevaux qu'on appelle à deux mains, six à sept cens francs.

CHAPITRE II

Autre manière de vivre pour ceux qui ne veulent avoir aucun embarras de ménage.

Plusieurs messieurs, pour s'exempter de tout embarras, se mettent en pension ou vont manger à l'auberge, donnent l'argent à dépenser à leurs gens, et ne se servent que d'un carrosse de remise. Laquelle dépense peut aller, par an, savoir :

Pour un valet de chambre, à raison de vingt-cinq sous par jour pour sa nourriture et cinquante écus de gages, font par mois trente-sept

[1] Vêtement de dessus.

livres dix sous, et par an quatre cens cinquante-sept livres dix sous.

Plus, pour la nourriture de deux laquais, à raison de seize sous chacun par jour, et pour leurs gages de quatre-vingt-dix livres aussi pour chacun par an, cinq cens quatre-vingt-cinq livres douze sous.

Quant au maître, il peut dépenser, tant pour sa chambre garnie que pour le logement de ses gens et pour sa pension et nourriture, un écu par jour, qui fait par an la somme de mille quatre-vingt-dix-huit livres.

Et pour le carrosse de remise, à raison de vingt pistoles par mois, fait par an la somme de deux mille quatre cens livres.

Ainsi, toute la dépense d'une personne qui veut se gouverner de la sorte peut aller par mois à la somme de quatre cens six livres onze sous huit deniers, et par an à celle de quatre mille huit cens soixante et dix-neuf livres.

CHAPITRE III

Devoir et obligation des domestiques servans a de moins grands seigneurs, gens d'affaires, bourgeois et autres.

Quoique nous ayons dit ci-devant, en parlant des maisons qui pouvoient approcher de celle du grand seigneur, que dans l'économie qu'on y doit garder on n'avoit qu'à s'y servir des mêmes

préceptes, et que les domestiques s'y instruiroient aussi de leur devoir : néanmoins, comme assez souvent il s'y rencontre une grande différence entre les emplois des uns et des autres, j'ai jugé qu'il ne seroit pas inutile ici de dire aussi quelque chose de leur devoir, ainsi que de celui de ceux contenus dans la suite de ce livre.

I. De l'intendant, du maitre d'hotel et du valet de chambre.

Après avoir fait la maison d'un grand seigneur et parlé des gens qui lui sont utiles et nécessaires, nous reviendrons à celles des personnes qui sont bien de même qualité, mais qui n'ont pas tant de revenus, et qui par conséquent ne veulent pas avoir tant de monde.

Or donc, avec ceux-ci l'intendant fait souvent et presque toujours la charge de secrétaire et d'homme d'affaires. Et pour s'en bien acquitter, il faut qu'il observe de point en point les mêmes devoirs et prenne les mêmes soins qu'il est ci-devant marqué pour ces sortes d'officiers dans la maison du grand seigneur. De même, le valet de chambre fait aussi la charge de maître d'hôtel et celle d'officier; et comme étant ainsi, après le maître, le chef de la maison, il doit commander à tous les autres domestiques et avoir un pouvoir absolu sur toutes les choses généralement quelconques concernant les affaires et intérêts de la maison.

Il faut, pour se bien acquitter de cet emploi, qu'il sache bien régler une maison et ordonner à chacun ce qu'il faut pour sa nourriture, suivant ou approchant de ce qu'il en est dit cidevant dans celle du grand seigneur. Il faut de même qu'il règle le vin à ceux qui en doivent avoir, et s'il n'y a point de vin au logis leur donner en argent, ainsi que cela se pratique en beaucoup d'endroits. Il doit aussi veiller à la conduite des gens de livrée, mettre dehors ceux qui ne font pas leur devoir; et lorsqu'ils manquent à quelque chose de moindre conséquence, les en châtier par leur retrancher leur vin pendant quelque temps ou quelque chose sur leurs gages : car cela leur est plus sensible, et les corrige plutôt que la main-mise et tout ce qu'on leur pourroit faire et dire d'ailleurs.

Dans beaucoup de maisons, souvent le maître d'hôtel fait encore la charge d'officier, parce qu'on lui donne sous lui une femme de charge qui a soin du linge et de la vaisselle, de distribuer aux gens tout ce qui leur est ordonné et de fournir au cuisinier ou à la cuisinière tout ce qui leur est nécessaire pour apprêter à manger. Cet homme doit être honnete, fidèle, craignant Dieu, point ivrogne, et cherchant partout à faire le profit de son maître ou de sa maîtresse.

Il faut qu'il tienne bon compte de l'argent qu'on lui met entre les mains pour la dépense de la maison; qu'il écrive tout et n'oublie rien;

qu'il fasse un état tous les mois de sa dépense et des emplois qu'il en a fait pour d'autres affaires particulières ; qu'il fasse arrêter sa feuille de tous les jours le soir ou le matin par son maître ou sa maîtresse, ou bien par l'intendant, s'il est dans la maison, et tous les samedis faire voir sa semaine, afin que tous les mois il en fasse un état. Ainsi le maître au bout de l'an voit positivement ce qu'il a dépensé et se règle par là suivant son revenu.

Dans beaucoup de semblables maisons, les maîtres et maîtresses veulent payer eux-mêmes le boulanger, le boucher, le rôtisseur, le chandelier, l'épicier, le bois, le charbon, le foin, la paille, l'avoine et tous les ouvriers servans à la maison; enfin des grosses sommes ils en font souvent leur affaire. Cela n'empêche pas que le maître d'hôtel n'écrive tout cela, qu'il n'en doive tenir un état, et s'appliquer à savoir bien régler leurs mémoires.

Il faut aussi qu'il se connoisse bien en viande, et prenne le soin d'aller à la boucherie, à la rôtisserie, à la Vallée, et les jours maigres au marché pour acheter du poisson et autres choses nécessaires, auxquelles il doit aussi se bien connoître; et avoir soin toujours de faire resserrer les viandes du dîner et du souper qui peuvent servir à faire des entrées.

Comme ayant un plein pouvoir sur tous les autres domestiques, il doit leur commander de

bien servir leur maître ou maîtresse ; et s'il arrive quelques différends entre eux, rendre justice à qui il appartient. Il faut aussi qu'il leur enjoigne et tienne rigidement la main à ce qu'ils prient bien Dieu soir et matin, qu'ils ne perdent point la messe les fêtes et dimanches, et ne manquent pas à s'approcher des sacremens au moins dans les temps que l'Église l'ordonne précisément.

Il doit encore avoir soin des chevaux et des gens qui servent à l'écurie ; les faire bien panser et donner l'ordinaire à leurs heures réglées ; ne point souffrir qu'il se fasse aucun dégât du foin ni de l'avoine, et donner le tout en compte au cocher ou à quelqu'autre, afin de lui en rendre un compte exact, ainsi que de tous les ustensiles servans à l'écurie ; avoir toujours un soin particulier à ce que les harnois et autres équipages soient toujours bien propres et bien nets, et qu'il n'y manque rien.

Tout cela étant bien exécuté, le maître et la maîtresse ne peuvent manquer d'être bien servis et de voir régner par toute leur maison la douceur et la tranquillité.

Messieurs les gens de robe, comme présidens, maîtres des requêtes, conseillers et autres, ont la plupart chez eux un homme qui leur sert de secrétaire et d'homme d'affaires, et un autre qui leur sert pareillement de valet de chambre, d'officier et de maître d'hôtel. Pour se bien acquitter de leur devoir dans tous ces emplois-là, il faut

qu'ils sachent et exécutent tout ce qui est ci-devant marqué dans chacun d'iceux en particulier, parce que c'est à peu près la même chose et le même pouvoir.

II. De la demoiselle suivante ou fille de chambre.

Dans la plupart des maisons de noblesse, gens de robe, partisans et bourgeois, il y a aussi des demoiselles ou filles de chambre qui ont presque tout le gouvernement.

Elles ont en premier lieu soin des hardes de leurs maîtres et maîtresses, ainsi que de leur linge, qu'elles doivent savoir blanchir ou faire blanchir.

Il faut aussi qu'elles sachent coiffer, peigner et habiller leurs maîtresses, coudre et raccommoder leurs dentelles.

Elles doivent encore avoir soin des enfans, s'il y en a, et prendre garde à tout le linge de la maison, comme draps, nappes, serviettes, tabliers, torchons, nappes de cuisine et autres, et en faire tous les jours la distribution à ceux à qui il la faut faire, leur donner en compte, et le retirer de même ; lorsqu'il y en a de perdu, le dire à leurs maîtres et maîtresses, afin qu'elles en soient déchargées.

Quand il n'y a point de maître d'hôtel, elles ont ordinairement les clefs des provisions, comme

le sel, le poivre, le clou, la muscade, le sucre, la chandelle et autres choses qui s'enferment, pour en faire la distribution suivant les ordres qu'on leur en donne, afin qu'elles en rendent compte, et qu'il ne s'en emploie point mal à propos. Et quand il n'y a point de femmes de charge, il faut qu'elles sachent acheter et se connoissent en viande, poisson, légumes et autres choses nécessaires pour la bouche.

Il est encore de leur devoir de savoir bien faire le lit et la chambre de leurs maîtresses, leur apprêter et donner un remède lorsqu'elles en ont besoin, et ne pas manquer de leur rendre compte de tout ce qui se passe dans leurs maisons, sans pourtant chercher à porter aucun préjudice aux autres domestiques sans quelque raison particulière et de conséquence.

III. De la femme de charge.

Le devoir et fonction d'une femme de charge est de prendre en compte tout le gros linge de la maison où on la reçoit en cette qualité. Savoir : les draps tant pour le maître et la maîtresse que pour le commun, le linge de table, nappes, serviettes, tant fines que grosses, tabliers et torchons, et le donner de même aux hommes et femmes de chambre, aux officiers et cuisiniers, et en rapportant le sale leur en donner de blanc. Et lorsqu'il y en a de perdu, elle doit en avertir

le maître ou la maîtresse, l'intendant ou le maître d'hôtel, leur dire qui c'est qui l'a perdu et qui ne lui a point rendu le sale : et par là elle en est déchargée.

Elle doit aussi aider à la femme de chambre à faire le lit et la chambre de la dame, et avoir soin de ranger et nettoyer tous les jours les beaux appartemens.

Et comme souvent elle fait la charge de maître d'hôtel, elle va à la halle et au marché acheter les choses nécessaires pour la dépense de bouche de la maison, et les met entre les mains du cuisinier ou cuisinière pour les préparer. Pour cet effet, elle doit savoir bien acheter et se connoître en toutes sortes de denrées.

Il y a de certaines maisons où elle fait encore la fonction d'officier. En cette qualité, on lui donne en compte toute la vaisselle d'argent, la batterie et autres ustensiles appartenans à l'office.

Elle doit savoir mettre un couvert, faire des compotes et dresser un plat de fruit. C'est à elle aussi à distribuer le pain et le vin à ceux à qui il en est ordonné, et rendre de tout un bon et fidèle compte lorsqu'il en est besoin.

Elle doit avoir toutes les clefs d'une maison concernant la dépense qui s'y fait, tant pour la bouche que pour tout ce qui est nécessaire d'ailleurs, et faire la distribution du bois et du charbon pour la chambre et pour la cuisine, du sel, du poivre, du clou, de la muscade, du gingem-

bre, du sucre, de la chandelle, du lard, du saindoux, du beurre fondu, de l'huile, du vinaigre, du verjus, du beurre, des œufs, du papier, etc., dont a besoin le cuisinier ou cuisinière; comme aussi avoir pour l'office, ficelle, farine, riz, sel, poivre, cannelle, sucre, œufs, papier, bois, charbon, huile pour les salades, oranges, citrons, vieux oing pour les carrosses, eau-de-vie pour les chevaux, bougies pour la chambre, flambeaux de poing et chandelle pour tous ceux à qui il en est ordonné. Voilà tout ce qui doit être sous la clef et entre les mains d'une femme de charge, pour en faire la distribution lorsque l'on lui en demande, soit par elle en son chef ou en la place et absence du maître d'hôtel.

IV. De la cuisinière.

Dans ces sortes de maisons, il y a quelquefois un cuisinier, et souvent il n'y a qu'une cuisinière, qui doit savoir se connoître en viande, parce que c'est elle qui va à la Vallée, à la boucherie et à la rôtisserie, ainsi qu'au marché pour les jours maigres.

Il faut aussi qu'elle sache faire une bonne soupe, déguiser toutes sortes de viandes, en faire des ragoûts, ainsi que du poisson et des œufs, et toutes sortes de légumes pour les autres jours; comme aussi ne pas ignorer la manière de faire quelques compotes et quelques autres bagatelles pour le dessert.

Elle doit tenir toujours sa vaisselle bien propre et bien nette, ainsi que la cuisine, et ne point prodiguer inutilement le bois et le charbon, non plus que les autres choses dont elle a le maniement.

Elle doit être encore bien sage et de bonne conscience dans les comptes qu'elle rend de sa dépense, n'être ni querelleuse ni flatteuse, s'appliquer uniquement à contenter son maître et sa maîtresse, et les servir toujours ainsi et aux heures qu'ils lui prescrivent.

Il est encore de son devoir de balayer la montée et la salle à manger, de tenir le tout bien propre, et de tâcher surtout à faire le profit de la maison.

V. Des valets de bourgeois et autres particuliers.

Plusieurs bourgeois, gens d'affaires et autres particuliers n'ont assez souvent qu'un valet. Cela étant, il faut en premier lieu qu'il soit fidèle, discret et qu'il ne dise rien à personne des affaires de son maître; qu'il le sache raser, peigner, habiller, ajuster sa perruque, et qu'il ait soin de tenir ses habits et autres hardes bien propres et bien nettes, ainsi que son chapeau, ses bas et ses souliers.

Il faut aussi qu'il prenne son linge en compte, qu'il le fasse blanchir et raccommoder, et qu'il

prenne garde que la blanchisseuse lui rende toujours le même et dans le compte qu'il le lui a donné.

Il faut encore qu'il sache lire et écrire, afin de connoître mieux ses affaires, et s'acquitter plus ponctuellement de ses commissions.

Il doit aussi savoir bien faire le lit et la chambre de son maître, être exact aux heures ordonnées pour son lever, pour son coucher et pour ses repas, et en cas de besoin qu'il sache encore lui apprêter à manger lorsqu'il est en campagne ou en quelqu'autre endroit.

Et qu'il ne soit point ivrogne, flatteur, causeur ni joueur, qu'il s'attache seulement à plaire et à bien servir son maître, afin que dans la suite il le puisse connoître, et qu'après un long service il soit obligé de lui faire du bien et de le récompenser.

VI. Des servantes de bourgeois ou autres particuliers.

Une bonne servante, pour savoir bien servir son maître et sa maîtresse, doit se connoître en viande, savoir bien acheter, bien faire la cuisine suivant les gens qu'elle sert, mettre son pot-au-feu, faire que la vaisselle et la batterie soient toujours bien propres, être prompte et diligente en tout ce qu'elle fait, aller promptement partout où l'on l'envoie et revenir de même, ne se point

amuser, ni caqueter, ni dire ce qui se passe à la maison de ses maîtres ou maîtresses, comme font la plupart des servantes. Lorsqu'on les envoie acheter quelque chose, la plupart des gens leur demandent : « — Ah ! ah ! ma fille, vous êtes donc à présent chez monsieur ou madame une telle ? — Oui, madame, répond la servante. — Y a-t-il longtemps que vous y êtes? répond l'autre. — Non, madame, répond encore la servante. — Vraiment, continue l'autre, ils en changent souvent Quels gens sont-ce donc, que font-ils? comment vivent-ils ? Ils sont donc bien difficiles, puisqu'ils changent si souvent. » Alors la servante entre tout à fait en matière, et dit de son maître et de sa maîtresse tout ce qu'elle sait et ce qu'elle ne sait pas. Pendant qu'une femme de marchand l'amuse et l'entretient ainsi, le boucher lui donne la plus méchante viande ; le boulanger, le pain le plus mal fait et de moindre débit; l'épicier, l'huile la plus mauvaise ; le chandelier, la chandelle la plus coulante, et la fruitière, les herbes et légumes les plus vieilles et les plus pourries ; ainsi que des autres choses : et c'est par là que tout se vend et que rien ne reste à Paris. C'est ainsi que font les méchantes servantes; voilà ce que produit leur babil à leur maître ou maîtresse, et ce qui est cause qu'ils sont souvent fort mal servis. Cependant, reviennent-elles au logis, elles prennent les devants, et querellent les premières, en disant d'abord : « Diantre soit des gens, on est

toujours quatre heures avant qu'on en puisse avoir ce qu'on demande! » Quand elles entrent chez vous, c'est ce qu'il leur faut expressément défendre, car tout cela est cause que l'on est obligé d'en changer bien plus souvent qu'on ne voudroit, et ce qui fait aussi qu'elles sont des insolentes et que rien n'est fait au logis. Et lorsqu'on leur dit quelque chose, elles crient plus haut que vous, vous mettent d'abord le marché à la main, et ne manquent point de dire qu'elles veulent s'en aller.

Il faut aussi que la servante se charge et prenne en compte tout ce qu'on lui met entre les mains, comme la vaisselle tant d'argent que d'étain, la batterie, le linge de table et de cuisine qui sert actuellement, qu'elle ait soin de le donner en compte à la blanchisseuse et l'en retirer de même.

Elle doit aussi savoir bien faire les lits et bien nettoyer les chambres; avoir soin des enfans en cas qu'il y en ait, les lever le matin et les coucher le soir : bien nettoyer leurs habits et autres hardes, et les tenir bien propres ; les faire prier Dieu soir et matin ; leur donner à déjeuner ; les mener ou envoyer aussitôt à l'école ; empecher qu'ils ne crient ni qu'ils se battent ; les traiter doucement et ne les point trop rudoyer comme font la plupart des servantes, ce qui les rend quelquefois bizarres et de méchante humeur, sans que les père et mere en sachent la véritable cause.

Pour empêcher qu'ils ne se plaignent elles leur donnent aussitôt de petites douceurs, ainsi que pour les détourner de dire qu'ils voyent souvent les amoureux des coquines, qui sous le nom de cousins ou d'autres parens, les viennent voir et à qui elles donnent le mot sitôt que les maîtres ou maîtresses sont absents. Et c'est ce qui fait encore bien souvent les méchantes servantes, car ce commerce les oblige de voler, de ferrer la mule[1] ainsi que le mulet. Lorsqu'elles peuvent sortir, c'est pour les aller trouver, faisant entendre aux maîtres et aux maîtresses qu'elles ont affaire quelques momens pour aller voir quelqu'un de leurs parens ou gens de leur pays qui leur apportent des nouvelles de leurs père et mère; elles restent ainsi quelquefois des demi-journées entières, comme si elles avoient veritablement bien des affaires. Cela est cause enfin que l'on en est tout à fait mal servi, et qu'on a presque toujours sujet d'être en colère contre ces coquines-là.

Souvent aussi, elles ont d'autres habitudes avec les garçons ou valets de la maison où elles demeurent, et pour leur plaire davantage elles font des cadeaux avec eux, leur font manger de bons morceaux et boire le vin du maître en son

[1] Ferrer la mule, c'était acheter une chose pour quelqu'un, et la lui compter plus cher qu'elle n'a coûté. Cette expression, alors très en vogue, s'appliquait à toute tromperie commise par un subalterne et surtout par un domestique.

absence : et voilà ce qui souvent encore fait tout le désordre d'une maison.

Ce n'est pas tout, quelquefois les filles de la maison se coiffent de quelqu'un, et se mettent des amourettes en tête sans le consentement de leurs père et mère. Elles ne manquent point d'abord, pour mieux jouer leur jeu, de séduire l'esprit des servantes et de leur faire confidence de leurs folles intrigues, afin de les engager à les aider à tromper ceux dont elles dépendent : ce qu'elles exécutent quelquefois si bien qu'elles se perdent toutes les unes et les autres, et n'ont plus le respect ni l'honneur en recommandation Et c'est ce que des servantes bien sages doivent éviter sur toutes autres choses. Et loin d'adhérer aux volontés de ces extravagantes-là, il faut qu'elles en avertissent le pere et la mère, afin qu'ils y mettent ordre de bonne heure, et qu'ils ne soient point exposés à des chagrins dont on ne peut s'empêcher de rougir parmi le monde.

Ce faisant, elles sont aimées et chéries de leurs maitres et maitresses. Tous les jours elles reçoivent d'eux quelques petites douceurs, souvent même ils les marient et les mettent à leur aise ; en un mot ils les appuient et considerent toujours, et s'en rendent les protecteurs dans toute les affaires qui leur peuvent arriver

VII. Des garçons de cabaret.

Le devoir et fonction d'un garçon de cabaret, qu'on appelle le premier garçon, est de savoir bien gouverner une cave, connoître la qualité de tous les vins, les différens prix d'iceux et les indiquer aux autres garçons, afin que, quand ils sont plusieurs qui vont à la cave quoique ce soit lui qui en ait le gouvernement, ils ne se trompent point et ne donnent pas celui d'un prix pour un autre. Il faut aussi qu'il sache bien préparer toute chose pour éclaircir les vins; qu'il perce toujours et fasse débiter les plus prompts à boire; qu'il ait bien soin de visiter et remplir tous ses rapés[1] les soirs; que sa cave, ses futailles, ses cannelles soient toujours bien propres et bien nettoyées : cela fait que les vins s'en portent beaucoup mieux et se conservent bien plus longtemps.

Il doit encore savoir bien compter, mettre toute son application à ne rien oublier de la dépense qui se fait chez son maître; être doux, civil et honnête à tout le monde, tâcher toujours de les contenter autant que faire se peut, les servir promptement et agréablement, prendre garde que l'eau destinée pour boire soit toujours bien propre et

[1] On nommait ainsi, dans les cabarets, un mélange des restes de toutes sortes de vins, qu'on rassemblait dans un tonneau pour ne rien perdre.

bien nette, les verres bien rincés; ne pas oublier à retirer les serviettes, cueillières, fourchettes et couteaux d'argent lorsqu'il va compter à des tables où l'on en a donné : et du tout rendre bon compte à son maitre ou à sa maitresse.

Il doit encore s'appliquer à bien mesurer le vin lorsqu'il est au comptoir, et avoir soin qu'il y en ait toujours suivant les prix que l'on y en débite ordinairement.

Il doit aussi desservir ou faire desservir promptement, et bien faire nettoyer les tables par les servantes ou les autres garçons sitôt que les compagnies sont sorties; leur bien faire ranger les chambres; bien nettoyer et laver les baquets à pisser, balayer l'escalier, la cour, la boutique, le devant de la porte et autres endroits dépendans de la maison, afin que les buveurs y étant proprement, cela les attire et les oblige à y revenir une autre fois.

Voilà à peu près le devoir d'un bon garçon de cabaret. Quant au reste, il faut qu'il soit sage, fidèle et point ivrogne, s'il y a moyen. Que les jours où l'on ne donne point à boire et qu'il a le temps de s'aller promener, il ne fasse point comme beaucoup d'autres garçons qui ont des chambres en ville où ils font leurs rendez-vous, et où ils portent toujours nombre de bouteilles du meilleur vin du maitre; car c'est un commerce qui ne se peut souffrir, et auquel il ne doit point condescendre, puisque autant lui en peut arriver

quand il pourra parvenir à la maitrise et avoir un cabaret et des garçons à lui.

VIII. Des servantes d'auberge.

Le devoir d'une bonne servante d'auberge est d'être toujours bien propre en tout ce qu'elle fait, de bien faire les lits et les chambres des messieurs qui sont logés chez son maître ou sa maîtresse. Si elle trouve des hardes ou quelqu'autre chose qui leur appartienne, il faut qu'elle ait soin de les serrer pour les leur rendre sitôt qu'ils sont de retour à la maison. Elle doit aussi prendre bien garde à tout ce qu'elle leur donne pour leurs chambres, afin que tout cela s'écrive et qu'on n'en oublie rien lorsqu'il s'agit de compter avec eux. Et si elle s'apercevoit qu'il y en eût quelqu'un qui voulût s'en aller sans payer, comme cela arrive assez souvent en beaucoup d'auberges, elle doit aussitôt en avertir son maître ou sa maîtresse, afin qu'ils donnent ordre et empechent qu'aucunes hardes ni paquets ne sortent de chez eux qu'ils ne soient satisfaits.

Il faut encore qu'une servante soit diligente, et aille promptement partout où on l'envoie, et ne s'amuse point à causer ni caqueter au lieu de revenir au logis; qu'elle ait soin de tenir sa cuisine bien propre, et de bien écurer la vaisselle et sa batterie; quand elle va à la cave, ne point boire ni s'enivrer comme beaucoup d'autres

font; ne point donner aux valets le pain ni le vin de son maître sans que cela lui soit ordonné; ne point écouter les fariboles que les messieurs de l'auberge ou leurs domestiques leur peuvent dire; avoir l'œil à ce que chacun soit bien servi et que personne ne se plaigne : car les auberges honnêtes ne se peuvent payer, et celles qui ne le sont pas sont toujours décriées. Aussi n'y loge-t-il souvent que des canailles, que des coureurs d'auberges sans denier et sans maille, qui affrontent impunément les hôtes et les hôtesses, et qui souvent les obligent à faire banqueroute ou à tout quitter honteusement.

Or dans ces sortes d'auberges-là, il n'y demeure pas souvent de bonnes servantes, étant presque toutes de la plus haute effronterie et de la dernière impertinence. Mais une plus raisonnable se sait faire distinguer, et se fait connoitre en faisant bien son devoir.

Il faut aussi qu'elle ne soit point flatteuse ni rapporteuse de caquets, car cela cause souvent de la dissension entre les messieurs de l'auberge pour les bagatelles dites sans y penser et sans aucun dessein de se chagriner les uns ni les autres.

IX. Des valets d'auberge ou d'hotellerie.

Le devoir d'un valet d'auberge ou d'hôtellerie est d'etre en premier lieu bien assidu à la maison

afin d'être toujours prêt de recevoir et prendre les chevaux des messieurs aussitôt qu'ils arrivent; de détacher leurs hardes, les porter en leurs chambres, et prendre garde qu'il ne s'en perde rien; les débotter et leur faire apporter ce qu'ils demandent; bien frotter les jambes de leurs chevaux, et les bien bouchonner partout, en cas qu'ils aient chaud; prendre garde à leurs pieds et à leurs harnois, et avertir les maîtres de ce qu'il y a à faire, afin qu'ils y donnent ordre dès le moment de leur arrivée, et ne soient point obligés à aucun retardement lorsqu'ils sont sur le point de s'en aller; bien panser leurs chevaux, et ne point manquer à leur donner l'ordinaire aux heures nécessaires et suivant qu'il leur est ordonné : le tout en bonne conscience et fidélité, quoique les maîtres n'y soient pas, car les pauvres bêtes ne peuvent pas parler et par conséquent se plaindre de la mauvaise mesure qu'on leur fait de l'avoine, non plus que du foin qu'on leur ôte des râteliers la nuit, chose qui se pratique en beaucoup d'endroits par les valets d'écurie et souvent même par les maîtres, ce qui est pour eux un crime fort grand, puisqu'ils font payer ce qu'ils ne livrent point, et qu'ils font tous les jours périr les chevaux des messieurs qui fréquentent les routes et qui sont assez malheureux de tomber chez eux quand ils n'ont pas toute l'expérience imaginable.

Il faut aussi qu'un valet d'écurie soit prompt et

diligent le matin, afin de panser et de donner à déjeuner aux chevaux, et les tenir prêts aux heures que les cavaliers veulent partir.

Il doit encore tenir bon compte du foin et de l'avoine et de tout ce qu'il leur donne, et en instruire son maitre ou sa maîtresse, afin qu'ils prennent leur mesure là-dessus pour compter avec eux.

Il faut aussi qu'il fasse promptement les commissions que les messieurs lui donnent, et qu'il nettoie bien leurs souliers et leurs bottes lorsqu'ils en ont.

Quand il n'a plus rien à faire dans l'écurie, il faut qu'il aille à la maison pour soulager les autres valets et servantes, surtout aux heures des repas, car c'est en ces momens-là que l'on y est le plus embarrassé et que l'on y a le plus affaire de son monde pour servir.

Il faut aussi qu'il soit sage et docile, et qu'il ne s'amuse point à jouer ni à s'enivrer, afin qu'il soit toujours en état de rendre tel service que l'on souhaite de lui ; qu'il tienne aussi toujours son écurie bien propre, et qu'il ne s'attende à personne pour rien faire de ce que son maitre et sa maitresse lui commandent.

CHAPITRE IV

RÈGLE GÉNÉRALE POUR LES MANIÈRES DE VIVRE ET DE FAIRE DES MARCHANDS AVEC LEURS GARÇONS DE BOUTIQUE ET APPRENTIS.

I. DEVOIR DES MARCHANDS, TANT EN GROS QU'EN DÉTAIL.

Lorsqu'un marchand prend un garçon, il doit lui faire connoître et lui donner un mémoire de toutes les marchandises qu'il a chez lui, tant en gros qu'en détail; lui faire connoître sa marque et son numéro, et lui dire les différens prix de toutes lesdites marchandises, afin qu'il lui rende bon compte de la vente qu'il peut en faire souvent en son absence.

Il doit aussi lui enseigner les magasins où il se fournit lorsqu'il lui manque quelque chose, ainsi qu'à son apprenti, afin de lui tout apprendre et ne lui rien cacher concernant son négoce, tant dans les pays étrangers que dans les villes et autres lieux des provinces de France d'où il tire les marchandises dont il a besoin.

Il doit encore savoir bien faire rendre un compte de toutes ses marchandises tant par les garcons que par son apprenti; prendre garde et leur faire avoir soin de bien replier et remettre les étoffes ou autres choses en leurs places; et bien veiller aux gens qui en font deplier beaucoup,

car bien souvent plusieurs ne viennent point pour acheter, mais bien pour voler. C'est pourquoi il faut qu'un marchand recommande bien à ses gens d'être exacts et de ne se point brouiller en pareille occasion; et quand ils voient beaucoup de monde, leur enjoindre de l'appeler lui ou sa femme, et d'ordonner aux laquais ou servantes de prendre bien garde à ceux qui vont et qui viennent; et voir par adresse s'ils n'emportent rien. Je parle ici pour tous les marchands en général, principalement pour ceux des Sept-Corps[1], comme mar-

[1] On nommait ainsi les plus importantes corporations ouvrières de Paris, sorte d'aristocratie industrielle qui remontait à la fin du quatorzième siècle. En vertu d'un privilège qu'elles durent d'abord à leur richesse, et qui leur fut bientôt reconnu par la municipalité, elles représentaient le commerce parisien dans les cérémonies officielles.

Elles furent, à l'origine, au nombre de quatre seulement :

Les drapiers.
Les épiciers.
Les pelletiers.
Les merciers.

On y ajouta dès 1504 :

Les changeurs.
Les orfèvres.

En 1514, les bonnetiers remplacèrent les changeurs, bien déchus de leur antique opulence.

En 1585, on leur adjoignit un septième corps :

Les marchands de vins.

Mais les autres protestèrent et finirent par obtenir gain de cause, en sorte que ces métiers privilégiés sont presque toujours désignés sous le nom des *Six-Corps*.

Les marchands de soie n'ont jamais fait partie des Six-Corps.

Sur tout ceci, voy. *Comment on devenait patron*, p. 262.

chands de soie, marchands de draps, pelletiers, bonnetiers, jouailliers, merciers, épiciers Tous les autres marchands ensuite doivent tenir la même règle, chacun suivant ce dont il se mêle. Enfin bien tenir leurs garçons et apprentis dans leur devoir, et leur donner connoissance de toutes les marchandises, tant pour l'aunage que pour les poids et mesures, afin qu'ils ne se trompent point et que tout le monde soit content.

Il faut pareillement leur bien recommander d'être doux, civils et honnêtes, d'attirer agréablement les chalands et de ne les point brusquer lorsqu'ils se rendent difficiles sur ce qu'ils cherchent, et qu'ils font quelque fois déplier beaucoup de marchandises avant que de se déterminer laquelle ils prendront.

II. Devoir des garçons marchands, tant en gros qu'en détail, et comme ils se doivent comporter dans les magasins et dans les boutiques.

Un garçon marchand doit avoir bien soin de toutes les marchandises qui sont chez le marchand où il est, de s'appliquer à les connoître toutes, ainsi que les marques et les numéros. Il faut aussi qu'il prenne une connoissance exacte de toutes les marchandises qui sont dans les magasins ou dans les boutiques, afin de rendre bon compte de ce qu'il vend et de tout ce qu'on lui met entre

les mains. Il doit aussi tenir un registre du débit qui s'en fait tant en gros qu'en détail, afin d'en avertir le maître ou la maîtresse, pour que, s'il en manque de quelque sorte, ils aient soin de le remplacer, et que la boutique soit toujours bien assortie.

Il faut encore qu'un garçon sache bien lire, écrire, chiffrer, compter, calculer, tant à la plume qu'aux jetons [1], pour ne se point tromper dans tout ce qu'il fait.

Il doit pareillement avoir bien soin de tenir les magasins et la boutique bien propres et bien rangés, afin que lorsqu'on lui demande quelque chose il sache où elle est et la trouve d'abord : prendre bien garde à ceux qui viennent dans la boutique ou magasin, et voir qu'en marchandant une chose, ils n'en dérobent une autre, comme cela arrive assez souvent, faute d'en avoir assez de soin

Il doit encore savoir bien auner, mesurer et peser, bien vendre et bien livrer, afin de bien faire le profit du marchand ; être actif, prompt et complaisant, bien servir les personnes qui viennent pour acheter quelque chose, sans leur rien dire de dur ni de fâcheux lorsqu'ils mésoffrent sur le prix des marchandises, car le plus souvent ce sont ceux qui en agissent ainsi qui achètent, et qui, si d'abord ils paroissent s'éloigner de votre

[1] Sur le calcul par les jetons, procédé encore fort employé au dix-septième siècle, voy. *Écoles et collèges*, p. 125.

compte, ce n'est que dans l'idée qu'on leur surfait de beaucoup, comme cela se pratique chez la plupart des marchands. Ainsi la raison veut qu'on en use honnêtement avec eux, afin de les engager doucement à acheter et à ne point aller chercher ailleurs les marchandises dont ils ont besoin.

Il faut encore qu'un garçon soit consciencieux, sage et fidèle, et qu'il ne s'amuse point à friponner son marchand, car souvent les garçons par leur peu de bonne foi sont cause de la perte et de la ruine des marchands.

Il doit aussi n'être point débauché, ivrogne ni joueur, et ne point découcher les fêtes et dimanches sans demander congé à son marchand.

Qu'il ait bien soin de la marchandise qu'il porte en ville, et s'il est obligé de la donner à crédit, l'écrire aussitôt qu'il est de retour sur le registre, afin que le maître s'en souvienne, car souvent, faute de ce faire, beaucoup de choses s'oublient, et c'est ce qu'il faut tâcher d'éviter autant qu'il est possible.

Enfin, un garçon doit en toutes choses s'appliquer à bien faire son devoir et à ne donner que de la satisfaction à son marchand, le tout ainsi qu'il voudroit qu'on fît à lui-même, s'il étoit en sa place.

III. De l'apprenti marchand

Le devoir d'un apprenti marchand est d'avoir soin d'ouvrir la boutique le matin et de la fermer le soir, la bien nettoyer, y mettre les tapis et autres etalages le matin, et les ôter le soir, bien balayer devant la porte ; aller promptement où le marchand l'envoie, soit pour porter ou quérir des marchandises chez les ouvriers ou chez d'autres marchands ; s'étudier à bien connoitre la marque du marchand, les prix et numéros des marchandises, afin qu'en son absence et des garcons, il en puisse vendre à ceux qui viennent pour en acheter, et prendre garde de ne point se tromper sur les qualités et valeurs d'icelles.

Il faut aussi qu'il sache ou apprenne à bien écrire, jeter, compter, calculer, tant à la plume qu'aux jetons[1], afin de pouvoir se tirer sans embarras de toutes sortes d'affaires.

Il doit encore apprendre à bien faire le chiffre du marchand, se faire bien aimer de lui et de sa femme, et avoir partout bien soin de leurs interets ; s'acquerir pareillement l'amitié des garcons, afin qu'ils ne lui cachent rien et lui enseignent tout ce qui concerne les marchandises et le negoce dont il se mele.

Il faut aussi qu'il soit fidele, civil et honnete, et s'il voit faire quelque tort à son marchand lui

[1] Voy. ci-dessus, p. 123

en donner aussitôt avis, de peur d'en être accusé lui-même; prendre bien garde à la boutique lorsque les garçons sont occupés à vendre, afin que ceux qui viennent pour acheter ne volent rien, comme cela arrive souvent.

Il doit aussi apprendre à bien auner, mesurer et peser, bien vendre et bien livrer, et ne se point tromper dans les prix et dans le débit des marchandises, bien obéir à son marchand, et s'appliquer sérieusement à tout ce qui regarde le commerce qu'il veut apprendre. Ne se point amuser à faire des bassesses, comme de laver la vaisselle, promener et amuser des enfans, nettoyer les souliers et autres vilenies qu'on pourroit lui vouloir faire faire : car on ne le met pas en apprentissage pour cela. Le marchand même ne le doit point souffrir s'il est honnete homme, puisqu'il y va de sa conscience, et que souvent ces manières d'agir rebutent les apprentis, ce qui est cause qu'ils se débauchent et ne veulent point apprendre leur métier.

Quand un apprenti donne de l'argent, il s'engage suivant les statuts et règlemens, et quand il n'en donne point il s'engage pour plus longtemps [1].

[1] Pour tout ce qui concerne l'organisation des corporations ouvrières, voy. *Comment on devenait patron.*

IV. Des artisans, et de quelle manière les maîtres doivent vivre avec leurs compagnons et apprentis.

Il faut en premier lieu que le maître, de quelque métier qu'il soit et se mêle [1], sache couper, tailler, distribuer et ordonner de l'ouvrage à ses compagnons, tant à la tache qu'à la journée, et ne leur en point laisser manquer, de peur qu'ils ne soient oisifs ; et qu'il ait l'œil sur eux, afin que l'ouvrage soit proprement fait suivant sa volonté : car souvent faute de soin et d'y prendre garde, les ouvrages sont défectueux.

Il doit aussi choisir les meilleurs ouvriers, les bien payer, nourrir et coucher, suivant les ouvrages qu'il fait faire et les conventions faites avec eux ; prendre garde, autant qu'il le peut, qu'ils ne soient point ivrognes ni débauchés, afin que les pratiques soient bien servies et que son travail lui fasse honneur ; et s'il y en a quelqu'un qui soit débauché, ne le point garder, de peur qu'il ne gâte et ne corrompe les autres.

Voilà le véritable devoir d'un bon maître et d'un bon ouvrier. S'il a quelque apprenti, il doit lui bien faire faire son devoir dans toutes les cir-

[1] Cette expression figure sans cesse dans les actes relatifs aux métiers. Les contrats d'apprentissage, par exemple, contenaient toujours l'engagement pris par le patron d'enseigner au jeune homme « tout ce dont il se mêle et entremet. »

constances du métier dont il se mêle, et ne lui point faire perdre son temps à des choses qui ne sont point de son métier, car plus tôt il saura travailler, plus tôt il le soulagera et fera son profit; et quand on les occupe à d'autres choses, cela les rebute et les rend ignorans.

V. Devoir des garçons de métier.

Les garçons de métier, de quelque vacation que ce soit, tant à la pièce qu'à la tâche, au mois et à la journée, doivent tous bien exécuter dans leurs ouvrages ce que les maîtres leur ordonnent, suivant le métier dont ils se mêlent; que le tout soit fait bien proprement, qu'il n'y ait rien de défectueux, afin que ceux pour qui c'est, soient bien contens; ne point gâter mal à propos la matière que l'on leur donne à employer; bien faire le profit du maître, afin qu'il gagne sa vie et soit toujours en état de les bien payer, satisfaire et bien nourrir ceux qui ont ordinaire chez lui; ne point faire languir les gens après l'ouvrage, travailler toujours de cœur et d'affection, et s'appliquer à bien connoître et posséder à fond leur métier, afin d'être un jour capables d'être maîtres à leur tour.

Ce faisant ils se font estimer et rechercher de tout le monde, et souvent même les maîtres en font leurs gendres et les veuves leurs maris.

VI Devoir des apprentis dans toutes sortes de métiers.

En termes généraux, tous les apprentis doivent, lorsqu'ils sont engagés, bien nettoyer et balayer la boutique et le devant de la porte, bien ramasser tous les outils des compagnons et tout ce qui se trouve traîner d'un côté ou d'un autre, tant au maître qu'aux compagnons ; bien servir les compagnons et leur donner tout ce qu'il faut pour leur ouvrage ; leur aller quérir à manger et à boire, si c'est eux qui se nourrissent ; les servir promptement et se faire aimer d'eux, car souvent c'est d'eux plus que du maître qu'ils apprennent leur métier, et ayant leur amitié ils ne leur cachent rien et les rendent capables en fort peu de temps.

Il faut aussi que les apprentis se lèvent tous les jours les premiers et se couchent les derniers, car ce sont eux qui ouvrent et ferment la boutique. Ce sont eux aussi qui font les lits des compagnons. Et doivent en tout n'être point paresseux ni désobéissans, car sans cela ils voient souvent leur temps fini et n'être encore que des ignorans. Et s'ils veulent être honnêtes gens et de bonne inclination, après être apprentis ils deviennent compagnons et se rendent habiles en leur art ou métier.

Si les apprentis donnent de l'argent pour leur

apprentissage, ils ne doivent point souffrir qu'on leur fasse rien faire qui ne soit point de leur métier, qui est comme ne point laver la vaisselle, promener ni amuser d'enfans, ni autres choses que les maitres et maitresses leur font faire : auxquelles ils ne sont point obligés, attendu que cela n'est ni dans leur engagement ni dans les statuts du métier ou de l'art dont ils veulent faire profession ; et s'ils ne donnent point d'argent, ils s'engagent pour plus longtemps.

LIVRE QUATRIÈME

TRAITÉ OU LA VÉRITABLE MANIÈRE DE FAIRE TOUTES SORTES D'EAUX ET DE LIQUEURS A LA MODE D'ITALIE.

AVANT-PROPOS

L'office[1] ayant été ma première inclination, je m'y adonnai dès mon âge le plus tendre, et je l'appris des meilleurs officiers de France. Cela m'ayant donné occasion de parcourir les principales parties du royaume, même de faire voyage avec plusieurs personnes de qualité en Espagne, en Hollande, en Allemagne, je parvins enfin en Italie où je m'attachai fortement à n'ignorer rien concernant les confitures et les liqueurs, mais encore à savoir faire en perfection toutes sortes d'eaux, tant de fleurs que de fruits, glacées ou non glacées, sorbec, crèmes, orgeat, eau de pistache, de pignon, de coriandre, d'anis, de

[1] Voy. ci-dessus, p. 19. — L'Académie définit ainsi le mot OFFICE : « Lieu dans une maison, où l'on fait, où l'on prépare tout ce qui se met sur la table pour le dessert, et dans lequel on garde le linge et la vaisselle. »

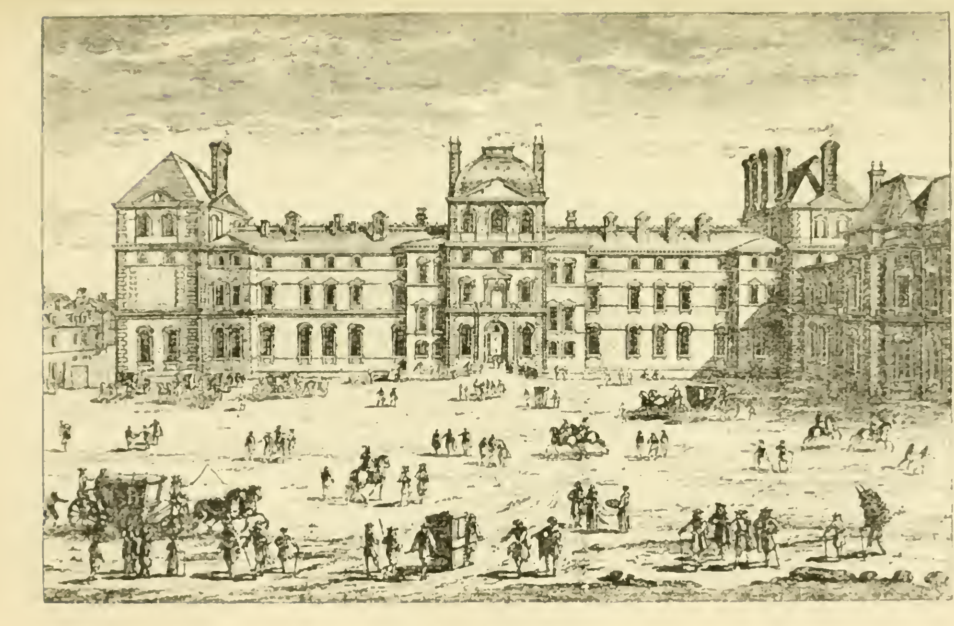
fenouil et de toutes sortes d'autres grains, et à leur donner le bon goût suivant leurs véritables et meilleures qualités.

J'appris aussi à distiller toutes sortes de fleurs, fruits, grains et autres choses, à distiller tant par le chaud que par le froid, et à préparer le chocolat, le thé et le café, que peu de gens connoissent encore en France, et je fus un des trois qui commencèrent à leur y donner la vogue. Le nommé More fut le premier, et fut envoyé d'Italie à Monsieur le cardinal Mazarin, par le moyen du sieur Pronty, son maître d'hôtel. André Salvator fut le second, et fut envoyé à Monsieur le maréchal de Grammont qui étoit fort curieux de ces sortes de choses, et qui vouloit bien en faire la dépense nécessaire[1]. Quant à moi, après avoir connu et fréquenté ces deux hommes assez longtemps, m'être instruit parfaitement de tout ce qui concernoit leur science et de tout ce que je désirois savoir d'ailleurs, je partis en poste de Rome, après y avoir demeuré quatorze mois, pour m'en revenir en France, et cela au commencement du mois de janvier de l'année 1660.

En passant entre Gènes et Florence, ayant vu dans les champs de fort beaux pois en cosse, et approchant de Gènes, en ayant encore trouvé d'incomparablement plus beaux, la curiosité me porta à en marchander et à en faire cueillir; si

[1] Sur tout ceci, voy. dans cette collection *Le café, le thé et le chocolat.*

XXIII



Le vieux Louvre.
D'après Perelle.

bien que les paysans à qui c'étoit m'en apportèrent deux paniers à Gênes, avec quantité de boutons de roses dont tout le tour de leur champ étoit garni. Aussitôt je fis préparer une caisse et les y accommodai avec de certaines herbes que ces paysans m'avoient aussi apportées pour les tenir plus fraîchement, et avec les roses qui n'étoient pas moins curieuses pour la saison. Cela fait, je repris la poste et fis ainsi apporter la caisse avec moi jusqu'à Paris, où j'arrivai le seizième du même mois de janvier.

Le jeudi ensuivant, qui étoit le dix-huit, j'eus l'honneur de la présenter au Roi [1] par le moyen de Monsieur Bontems [2] qui, pour cet effet, me fit la grâce de me mener lui-même au vieux Louvre à Paris. Sa Majesté se trouva pour lors accompagnée de Monsieur, de Monsieur le comte de Soissons, de Monsieur le duc de Créquy, de Monsieur le maréchal de Grammont, du comte de Noailles, du marquis de Vardes, du comte de Moret et de plusieurs autres grands seigneurs de la Cour, qui tous, d'une commune voix, s'écrièrent que rien n'étoit plus beau et plus nouveau, et que jamais en France on n'avoit rien vu de pareil pour la saison. Monsieur le comte de Soissons prit même une poignée de pois qu'il écossa en présence de Sa

[1] Louis XIV, né le 5 septembre 1638, avait alors environ vingt-deux ans.

[2] Bontemps, premier valet de chambre du roi.

Majesté, et qui se trouvèrent aussi frais que si on fût venu de les cueillir. Sa Majesté, ayant eu la bonté de m'en témoigner sa satisfaction, m'ordonna de les porter au sieur Baudouin, contrôleur de la bouche, et de lui dire d'en donner pour faire un petit plat pour la Reine Mère, un pour la Reine, un pour Monsieur le Cardinal, et qu'on lui conservât le reste, et que Monsieur en mangeroit avec Elle.

En même temps, Sa Majesté ordonna aussi à Monsieur Bontems de me donner un présent en argent. Mais je le remerciai et lui dis que je voulois demander à Sa Majesté le privilège et la permission de faire et faire faire, vendre et débiter toutes sortes de liqueurs à la mode d'Italie, tant à la Cour et suite de Sa Majesté[1] qu'en toute autre ville du royaume, avec défenses à tous autres d'en vendre ni débiter à mon préjudice. Monsieur Bontems me dit aussitôt que cela étoit bon et qu'il croyoit qu'il ne me seroit pas refusé.

Au mois de mars ensuivant, j'en donnai mon placet au Roi, étant à Vincennes, qui me renvoya à Monsieur Le Tellier pour lui demander si cela se pouvoit. Je le fus trouver, et l'ayant rencontré au bas de l'escalier, je lui présentai le placet que le Roi m'avoit rendu pour qu'il eût à y faire réponse, ainsi que Sa Majesté l'avoit ordonné. Il le vit, et me dit aussitôt en riant que

[1] Sur les maîtres suivant la Cour, voy. *Comment on devenait patron*, p. 244 et suiv.

Sa Majesté pouvoit m'accorder ce que je lui demandois par icelui, qu'il ne croyoit pas que personne s'y opposât, attendu qu'il n'y avoit personne en France qui sût la composition de ces liqueurs-là et qui se mêlât d'en faire négoce, qu'il me serviroit en cela autant qu'il le pourroit.

En même temps je remontai avec lui chez le Roi, et sitôt que Sa Majesté m'aperçut avec lui, Elle lui dit encore de voir si Elle me pouvoit donner le privilège que j'avois pris la liberté de lui demander. Monsieur Le Tellier lui ayant répondu qu'oui, Elle lui ordonna aussitôt de m'en faire expédier les lettres.

Peu de temps après, Monsieur le Cardinal étant mort[1], la Cour alla à Compiègne et ensuite à Fontainebleau, où la Reine accoucha de Monseigneur le Dauphin[2]. Moi, sollicitant toujours mon brevet, j'y fus aussi trouver Monsieur Le Tellier, qui me le délivra lui-même en me priant d'apprendre quelque chose à son officier touchant les eaux et les liqueurs, ce que je lui promis. Il me dit après de porter mon brevet à Monsieur Herval, greffier du Conseil, afin qu'il le rapportât au Conseil, et qu'il auroit la bonté de l'appuyer : ce qui fut fait et accordé ainsi que je le souhaitois.

Je le retirai ensuite des mains de Monsieur Herval, et le portai à Monsieur le chancelier

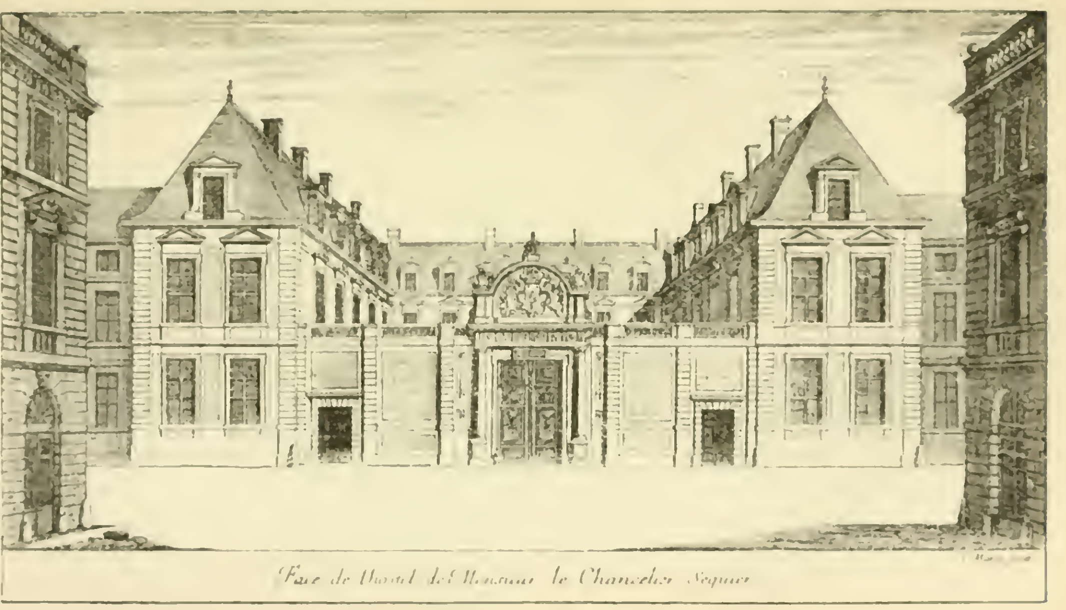
[1] Mazarin mourut à Vincennes, le 9 mars 1661.
[2] Le 1er novembre 1661.

Séguier, qui me dit qu'il falloit attendre pour voir si personne ne s'y opposeroit. Ce qui l'obligea à me faire cette difficulté est que Monsieur le comte de Guiche, qui avoit épousé sa petite-fille et qui n'étoit pas bien avec elle, avoit parlé pour moi et cherché les moyens de me rendre service en cette affaire. Ainsi, je rapportai mes lettres sans être scellées, et les mis dans un coffre jusques à quelqu'autre moment plus favorable.

Enfin, poursuivant toujours ma pointe, je donnai plusieurs placets au Roi, pour lui faire connoitre que Monsieur le chancelier n'avoit point voulu sceller mes lettres, et que cela m'avoit fait perdre bien du temps et dépenser tout mon argent. Ayant un jour trouvé moyen d'en parler plus commodément à Sa Majesté, Elle me dit qu'Elle en étoit fâchée, mais qu'Elle n'y pouvoit que faire, et que je demandasse quelqu'autre chose, qu'Elle me l'accorderoit. Mais n'ayant rien trouvé de propre à lui demander pour le moment, je ne songeoi plus qu'à prendre parti ailleurs.

Quelques mois après, étant entré chez Madame la comtesse de Soissons[1] en qualité de faiseur de liqueurs, j'eus l'honneur d'en faire dès le premier jour, dont elle fit boire et manger au Roi en une espèce de collation qu'elle donna le lendemain chez elle à Sa Majesté, qui les trouva

[1] Olympe Mancini, une des nièces de Mazarin. Elle avait épousé le comte de Soissons en 1657.



Face de l'hostel de Monsieur le Chancelier Seguier

D'après J. Marot.

fort bonnes, ainsi que Monsieur et plusieurs autres seigneurs et dames de la Cour qui se trouvèrent à ce régal.

Cela étant fait, et Madame la comtesse ayant connu par là que je n'ignorois rien sur l'article, m'en témoigna sa satisfaction. Mais comme dans la suite je ne me trouvai pas assez employé, je m'en plaignis à elle et lui fis voir une lettre que la reine de Pologne, qui étoit pour lors la princesse Marie[1], m'avoit fait écrire pour aller la trouver et servir en qualité de chef d'office, confiseur et faiseur de liqueurs, moyennant huit cens francs d'appointement, avec permission de prendre des apprentis.

Madame la comtesse ayant vu par là que je savois aussi l'office, me dit qu'elle feroit aussi bien ma fortune que la reine de Pologne, et qu'elle vouloit que je demeurasse avec elle. Pour me retenir, elle s'informa à Monsieur Le Normand, contrôleur de sa Maison, quel emploi on pourroit m'y donner de plus lucratif et de plus convenable avec les liqueurs; il lui répondit que c'étoit la distribution du pain et du vin, avec le soin de mettre le couvert, d'avoir le linge et la vaisselle d'argent entre les mains, pour en avoir aussi le soin. Dès le moment cela fut résolu, et elle lui donna ordre de me mettre en possession. Ainsi cela fut séparé de la fruiterie, et je de-

[1] Soit Anne-Marie Martinozzi, nièce de Mazarin, soit Louise-Marie de Gonzague.

meurai trois ans dans cet emploi, pendant lequel temps j'eus l'honneur de servir plusieurs fois le Roi et les Princes, et toujours avec assez de satisfaction et d'applaudissement pour croire que l'on n'en étoit point mal satisfait.

Mais ayant été au siège de Marsal[1], et de là à la visite du gouvernement de Champagne avec Monsieur le comte de Soissons, il ne put s'empêcher de dire à son retour que je m'étois très bien acquitté de mon devoir et qu'il étoit fort content de moi. Ce qui donna tant de jalousie à tous les autres officiers que, depuis, ils ne cherchèrent qu'à me rendre de mauvais services et me faire sortir de l'hôtel. Ce qui enfin leur réussit, et l'on me donna mon congé sans presque m'en expliquer aucune raison.

Je me retirai ainsi avec beaucoup de chagrin. Ce qui m'ayant causé quelques affaires, je me mis dans le régiment de Rouvray de cavalerie, où je fis quelques campagnes. Ensuite de quoi on me fit avoir une lieutenance d'infanterie dans le régiment de Lorraine, dans la compagnie de Joyau, de laquelle je me démis, après la campagne de Lille[2] en faveur d'un de mes parens, et revins à Paris où Monsieur le Président de Maisons[3] me prit pour son officier. Chez lequel,

[1] Forteresse aujourd'hui comprise dans le département de la Meurthe. Assiégée par le maréchal de la Ferté, le traité de Noměny la donna à la France en 1663.

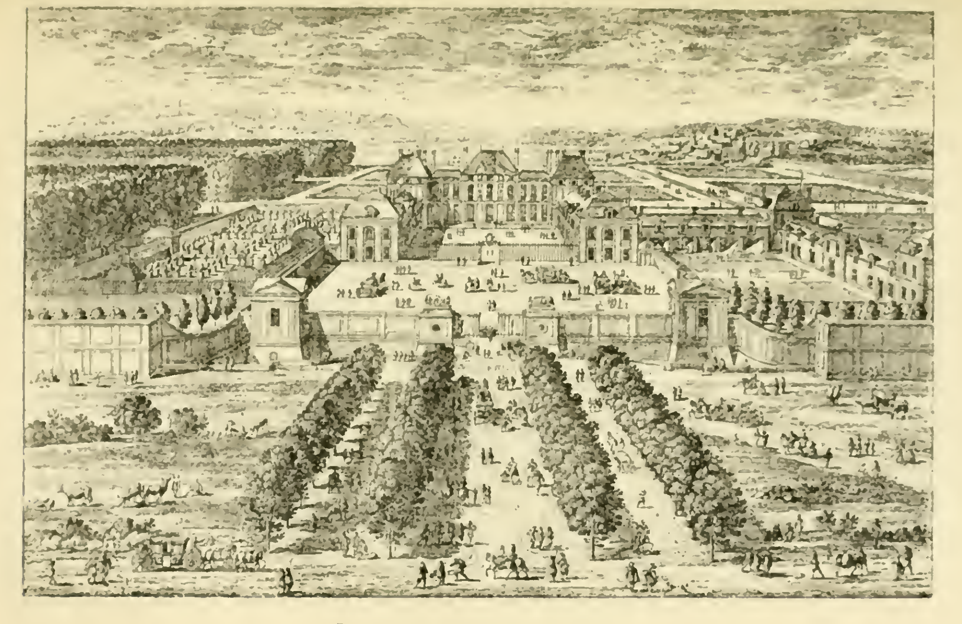
[2] En 1667.

[3] René de Longueil, marquis de Maisons, président au par-



Le château de Maisons.

D'après Perelle.



Le chateau de Sceaux.

D'après Perelle.

et en son château de Maisons, j'eus l'honneur de donner la premiere collation que la Reine avec Monseigneur le Dauphin aient faite hors des Maisons royales, où je les servis préférablement aux officiers du Roi, qui enfin me le cédérent pour les bonnes et solides raisons que je leur alléguai Même ils me prièrent tous de leur aller preter la main à Versailles, entr'autres Monsieur de Lazur, chef d'office ordinaire, à cause que le Roi, pendant quinze jours, donnoit de grands cadeaux et de grands divertissemens à toute la Cour. J'en demandai la permission à Monsieur de Maisons qui me l'accorda.

Mais au retour, nous étant brouillés, je le quittai et entrai chez Monsieur Colbert, où je demeurai l'espace de deux ans. Pendant lequel temps, Monsieur Colbert donnant à manger au Roi, à la Reine, à Monseigneur et à toute la Cour en sa maison de Seeaux [1], j'eus encore l'honneur de les y servir en qualité de chef d'office. Et comme étant la première fois, j'emportai les soucoupes de cristal, verres et carafes du Roi, de la Reine, de Monseigneur le Dauphin, de Monsieur et de Madame, que Monsieur et Madame Colbert m'accorderent.

lement de Paris et à la cour des Aides. Louis XIV érigea pour lui en marquisat la terre de Maisons et alla même y passer une journée.

[1] Colbert avait acheté, en 1670, le château de Sceaux, qu'il fit reconstruire C'est seulement vers 1700 qu'il devint la propriété du duc du Maine, fils naturel de Louis XIV.

Quelque temps après, Madame Colbert qui étoit fort changeante voulut faire maison nouvelle, et sur des bagatelles j'en eus mon congé, ainsi que les autres officiers. Mais comme en ce même temps-là on cherchoit un homme pour envoyer en Hollande, pour être officier de Monsieur de Saint-Aignan, à présent duc de Beauvilliers, Monsieur Colbert me proposa lui-même; et la chose ayant été résolue, je partis.

A mon retour, je m'établis une boutique de limonadier place du Palais-Royal, où pendant douze ans je fournis la maison du Roi de toutes sortes de liqueurs, ainsi que tous les grands seigneurs qui se trouvoient en avoir besoin. Je fus appelé à tous les grands repas et festins qui se firent lorsque le Roi ordonna à tous les seigneurs de la Cour de régaler Monsieur l'evêque de Strasbourg. Sa Majesté ayant commencé, tous les autres suivirent, et Monsieur de Strasbourg voulant régaler à son tour Monseigneur le Dauphin et ensuite tous les autres seigneurs, j'eus encore l'honneur d'y être appelé et d'y fournir toutes les confitures et liqueurs necessaires: ce qu'il continua pendant sa vie toutes les fois qu'il voulut régaler quelqu'un.

Monsieur Rossignol, à un retour de Fontainebleau, régala le Roi et toute la Cour en sa maison de Juvisy, où j'eus aussi l'honneur, avec le nommé Rolland, officier de Madame la princesse

de Carignan, d'y faire le fruit et toutes les liqueurs, et d'y servir à boire à Sa Majesté, à Monsieur et à Madame, à qui je fis porter la collation par toutes les allées où ils passoient, ce qui leur fit dire plusieurs fois que le jardin étoit partout rempli de collations.

Lorsque le Roi fut en Flandres à la campagne des Brouettes[1], Monsieur le Duc, qui est aujourd'hui Monsieur le Prince[2], m'envoya chercher pour me mener à Chantilly, où il régala pendant huit jours Madame la princesse de Conti, Madame Colbert et plusieurs autres seigneurs et dames, dont je reçus beaucoup d'honnêtetés sur tout ce que je leur avois fait. Même, Monsieur le Prince me pria d'apprendre à ses officiers à faire des liqueurs : ce que je fis, parce qu'ils étoient tous de mes amis.

L'hiver ensuite, ce même prince donna un grand bal à Monseigneur le Dauphin, à Madame la Dauphine, et à tous les autres princes et princesses, seigneurs et dames de la Cour, où je fis quantité de liqueurs, d'eaux glacées et autres eaux à boire. Après quoi, Monsieur le Prince me fit faire un présent, en me disant qu'il étoit fort content de moi et que tout ce que j'avois fait s'étoit trouvé admirable.

Monsieur, frère unique du Roi, lorsqu'il traita

[1] La campagne de Dunkerque en 1671.

[2] Le duc d'Enghien, devenu prince de Condé, mort en 1686.

Sa Majesté et toute la Cour à Saint-Cloud [1], me fit encore la grâce de m'envoyer chercher. Toutes les fois qu'il y régala depuis, j'y fus toujours appelé pour y faire les liqueurs nécessaires. Lorsqu'il fut à l'armée, ce fut toujours moi qui lui en fournis pour chaque campagne, et tous les hivers il me faisoit faire quantité d'hipocras blanc et rouge, et souvent des collations lorsqu'il venoit à Paris sans ses officiers.

Tout cela n'alloit point ainsi mal pour moi, et je fournirois peut-être encore, sans un petit différend que j'eus avec M. de Livry au sujet d'un associé qu'il me voulut donner et que je n'acceptai point. Mais enfin, ne fournissant plus, je ne songeois qu'à faire mes affaires d'ailleurs; et comme je connoissois un secrétaire de Monsieur de Riantz, procureur du Roi au Châtelet de Paris, je lui fis voir les lettres du privilège que le Roi m'avoit données. Il me dit qu'il falloit les montrer à Monsieur de Riantz, qu'il étoit bon ami de Monsieur le chancelier d'Aligre, et qu'il tâcheroit de les faire réussir. Je les lui portai. Il me promit qu'il en parleroit; je donnai là dedans et lui laissai tout entre les mains. Mais au lieu d'en parler à mon avantage, il en fit faire une maitrise, qui est celle qu'on voit aujourd'hui, et cela sans m'en donner le moindre avis.

[1] Saint-Cloud était alors la propriété et le séjour préféré du duc d'Orléans, frère de Louis XIV.



LE CHATEAU DE SAINT-CLOUD. D'après Perelle.

Monsieur le chevalier de Châtillon, qui étoit pour lors garde du corps du Roi, demanda à Sa Majesté le privilège qu'Elle m'avoit accordé; mais Elle lui dit qu'Elle me l'avoit donné et qu'Elle ne le pouvoit pas donner à deux personnes, et que, s'il croyoit le pouvoir faire réussir, il falloit qu'il s'accommodât avec moi. Sur cela, il me vint trouver avec Madame sa mère, et me dit que si je lui voulois céder mes droits, il me donneroit mille pistoles. Alors je fus trouver Monsieur de Riantz pour retirer mes papiers ; mais comme il s'étoit mis en tête cette maîtrise, afin de recevoir son droit de chacun des maîtres, il me dit qu'il ne savoit où cela étoit, mais qu'il le chercheroit ou le feroit chercher.

Enfin, lorsque j'y songeois le moins, je sus qu'il y avoit une maitrise par une assignation qui me fut donnée, portant que j'eusse à me faire recevoir maître, ce qui m'étonna fort. Je fus aussitôt trouver Monsieur Colbert avec mon assignation, auquel je contai l'établissement de la maitrise de limonadier, et que l'on ne l'avoit pu tirer que sur le privilège que le Roi m'avoit donné. Je lui demandai sa protection là-dessus, et il m'envoya trouver Monsieur des Marets qui me donna un billet pour aller trouver le partisan[1] qui étoit le sieur de la Ville. J'y fus, et cet homme, voyant le billet dont j'étois ainsi

[1] Voy. ci-dessus, p. 93.

porteur de la part de Monsieur Colbert, écrivit à Monsieur de Riantz, procureur du Roi, qu'il eût à me recevoir et à me faire donner mes lettres, attendu que j'avois paye, ce qui pourtant n'étoit pas vrai, car jamais je n'en ai rien donné, et c'est tout ce que j'ai eu pour mon privilège.

Ainsi, on a fait une maitrise de deux cens ignorans ramassés et de la lie du peuple, à cinquante écus chacun pour être reçus. Si j'en avois été averti, j'en aurois fait la plus jolie des maitrises de Paris, qui auroit été aimée et considérée de tous les honnêtes gens, en y joignant le métier de confiseur plutôt que de vendeur d'eau-de-vie, qui auroit eu pour titre marchands de liqueurs et de confitures, ce qui n'auroit attiré chez eux que de fort honnêtes personnes, au lieu que, sur le pied de vendeurs d'eau-de-vie, il n'y va que de la canaille [1].

D'ailleurs, cent maitres établis comme je le viens de dire auroient donné cent mille francs au Roi pour Paris seulement, sans compter ce qu'auroient pu produire les autres villes du royaume; et les quatre cens établis autrement n'ont pas donné tous ensemble plus de dix à douze mille francs au Roi, parce que ce sont des ignorans sans cœur et sans résolution, qui à leur barbe laissent manger leur pain par des Arméniens, et qui par le tourment que leur fait sans cesse Mon-

[1] Sur tout ceci, voy. ci-dessus la préface, p. XIII.

sieur de la Rénye[1], sont moqués et méprisés de tout le monde[2].

On ne trouvera peut-être pas mauvais que je mette encore ici pour dernier article, que lorsque le Roi vint à Paris à Notre-Dame rendre grâce à Dieu et à la Vierge de sa guerison[3], Messieurs de la Ville ayant supplie Sa Majesté de vouloir bien les honorer de dîner à l'Hôtel de Ville, Elle et toute la cour. Elle l'accepta, et j'eus encore l'honneur d'etre choisi pour y servir la table des princes, qui étoit de trente couverts, en qualité de maître d'hôtel, où je reçus toute l'approbation imaginable des princes et seigneurs qui s'y trouvèrent. Outre cela, je fis toutes les liqueurs tant pour la table du Roi que pour les autres, qui furent aussi trouvées fort bonnes. Ensuite, le Roi étant parti pour Versailles, il resta Monseigneur le Dauphin, madame la Dauphine, Monsieur et Madame, et plusieurs autres princes, princesses, seigneurs et dames, pour voir tirer le feu qu'on avoit préparé, avec une chambre magnifique où on leur donna le bal, qui dura jusques à deux heures après minuit. J'eus encore l'honneur d'y servir une collation portative de

[1] La Reynie, lieutenant général de police.

[2] Pour tout ce qui concerne l'origine et l'organisation de la communauté des limonadiers, voy. *Le café, le thé et le chocolat*, p. 192 et suiv. Les Arméniens sont les debitants de café, qui venaient d'etre compris dans la nouvelle corporation.

[3] Après l'opération de la fistule en 1686.

toutes sortes de fruits et d'eaux, tant pour boire que glacées, dont chacun fut encore fort content, et Messieurs de l'Hôtel de ville m'en remercièrent quelques jours après avec toute l'honnetete possible.

Lorsque le Roi fut au camp d'Achères y faire la revue par plusieurs fois, j'eus aussi l'honneur d'y faire toutes les liqueurs que l'on lui servit chez Monsieur de Noailles, et d'y donner moi-même plusieurs fois à boire à Sa Majesté.

Quelques lecteurs chagrins regarderont peut-être ce préambule comme une pièce fatigante et inutile. J'en suis fâché, mais je ne leur en ferai point pourtant excuse. Car il peut arriver que d'autres la verront d'un œil plus favorable, qu'ils ne seront pas fâchés en prenant la peine de lire le traité qui suit et en cherchant à s'en servir comme j'ai pu faire, d'apprendre depuis quel temps je me suis mêlé des liqueurs, et que si on ne m'y avoit pas connu quelque capacité, je n'aurois pas eu l'avantage d'être choisi pour en faire en tant d'endroits considérables et pour les premières personnes du monde.



UN ATELIER DE DISTILLATEUR. D'après l'*Encyclopédie raisonnée.*

I. De la distillation [1].

Pour distiller au bain-marie, il faut avoir un vaisseau qui s'appelle la poire, autrement dit matras. Il faut mettre ce que vous voulez distiller dedans, avec la liqueur convenable à sa distillation, le couvrir de sa chapelle, autrement dit cucurby [2], et le bien luter tout autour avec du gros papier et de la pâte que l'on fait avec de la farine, dont vous frotterez le papier comme d'une espèce de colle.

Puis vous mettrez votre alambic dans un chaudron ou chaudière pleine d'eau, selon sa grandeur, que vous mettrez sur un fourneau ou trépied, et le ferez bouillir toujours d'un bouillon égal, afin que cela fasse bouillir ce qui est dans votre alambic.

Avant que d'y mettre votre bouteille ou récipient, vous en laisserez tomber environ un demi-verre, qui est ce qu'on appelle le flegme. Après cela, vous y mettrez votre récipient que vous luterez et boucherez bien avec du papier frotté de la susdite colle, puis vous le laisserez aller, et aurez soin à mesure que votre chaudron diminuera de le remplir avec de l'eau bouillante.

Et pour aider à la distillation, vous prendrez un torchon ou grosse serviette que vous mouillerez

[1] Comparez les livres IV et V d'Audiger avec l'ouvrage suivant : *Le parfait confiturier, qui enseigne à bien faire toutes sortes de confitures tant seiches que liquides, de compostes, de fruicts, de sallades, de dragées, breuvages délicieux et autres délicatesses de bouche*, par le s^{r} de Lavarenne, écuyer de cuisine du marquis d'Uxelles. Paris, 1667, in-12.

[2] La cucurbite, partie de l'alambic dans laquelle se place la matière à distiller.

dans de l'eau fraîche, et après l'avoir pressée pour en ôter la grosse eau, vous en couvrirez la chapelle de votre alambic. Et quand elle sera chaude à commencer à sécher, vous la remouillerez toujours de la même manière jusques à la fin de votre distillation.

Si votre alambic tient neuf ou dix pintes, vous n'y mettrez que six pintes de liqueur avec ce que vous voulez distiller, parce que si vous l'emplissiez tout à fait cela monteroit et entreroit dans votre chapelle : c'est à quoi il faut prendre garde. Et lorsque vous verrez qu'il commencera à bouillir, vous en morigénerez le feu, afin qu'il bouille doucement, et l'entretiendrez toujours de même jusqu'à la fin.

De six pintes de liqueurs ainsi mises à la distillation vous ne pouvez tirer que trois pintes de bon, c'est-à-dire que de pinte vous ne pouvez pas espérer plus de chopine tout au plus.

Si c'est en sable que vous vouliez distiller, ou à la cendre, il faut mettre votre vaisseau dans une terrine ou dans un pot de fer avec du sable ou de la cendre dessous et tout autour, et y faire un feu doux et tempéré, parce que la cendre ou le sable s'échauffent de peu de feu.

Ainsi, vous ferez toujours travailler votre alambic et tâcherez de le maintenir dans un même degré de chaleur. Pour aider à la distillation vous mettrez, comme il est déjà dit ci-devant, un linge mouillé sur la chapelle, et prendrez garde que la liqueur ne monte trop, parce que si elle entroit dans la chapelle, elle gâteroit toute votre distillation. Prenez toujours bien garde aussi que vos vaisseaux soient bien lutés, et de tirer le flegme avant que d'y mettre votre récipient.

II. Pour distiller et faire de l'essence et esprit d'anis.

Il faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon anis vert d'Espagne, car c'est le meilleur, que vous mettrez dans votre matras de neuf ou de dix pintes comme dessus, avec six pintes de bonne eau-de-vie. Vous le mettrez infuser le soir sur de la cendre chaude et le couvrirez bien, puis le lendemain vous le distillerez sur un fourneau, réchaud ou trépied avec un feu de charbon doux et égal, prenant toujours bien garde qu'il ne bouille point trop fort, qu'il soit entretenu dans un même degré de chaleur et que la liqueur n'entre point dans la chapelle.

Vous tirerez ainsi de ces six pintes trois pintes ou environ de bonne essence. Et sitôt que vous verrez la goutte blanche en sortir, vous la retirerez du feu, parce qu'elle sentiroit l'empiresme [1], et cela lui donneroit un méchant goût.

III. Pour faire et distiller de l'eau et esprit de cannelle.

Prenez un quarteron et demi de cannelle que vous concasserez et pilerez, puis vous la mettrez dans votre matras avec six pintes de bonne eau de fontaine ou de rivière, et ferez le tout infuser sur de la cendre chaude du soir au matin. Le lendemain vous la distillerez, et de vos six pintes vous en tirerez quatre ou environ de bonne liqueur.

IV. Pour distiller et tirer l'esprit de la graine de genièvre.

Prenez une livre de graine de genièvre concassée

[1] On écrit aujourd'hui *empyreume.*

avec six pintes d'eau-de-vie; si le matras est plus grand, neuf pintes de vin blanc, c'est à dire l'un ou l'autre, et le faites distiller, comme dessus, avec un feu doux et égal : et vous en tirerez deux pintes et chopine ou trois pintes tout au plus de bonne liqueur.

Nota, que de tout ce qu'on fait distiller, il faut en laisser aller le flegme, et prendre garde qu'il ne sente l'empiresme, c'est à dire le fond de l'alambic. Lorsque la matière s'attache au fond, cela lui donne un méchant goût, et c'est ce qu'on appelle l'empiresme.

V. Pour faire de l'eau de la reine de Hongrie.

Dans le temps de la fleur de romarin, on en cueillera le matin après que le soleil aura donné dessus, et on en prendra une livre et demie qu'on laissera essorer à l'ombre pendant deux fois vingt-quatre heures, en la remuant de temps en temps pour qu'elle se sèche également. Si vous n'aviez pas de fleur suffisamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naissantes de romarin, de sauge, d'hysope, de thym et de marjolaine, que vous ferez aussi essorer comme la fleur.

Vous prendrez ensuite votre fleur ou vos boutures, et les mettrez infuser dans votre vaisseau avec six pintes de bonne eau-de-vie du soir au matin. Après lequel temps, vous couvrirez le vaisseau de sa chapelle que vous luterez bien, et ferez distiller le tout au bain-marie, au sable, à la cendre, ou feu doux que vous entretiendrez toujours égal. Le flegme en étant ôté, vous y mettrez votre bouteille ou récipient que

vous luterez bien, et en tirerez de bonne eau jusques à deux pintes et chopine au plus.

Cela fait, vous retirerez votre vaisseau de dessus le feu, déluterez votre bouteille ou récipient que vous boucherez bien et le laisserez refroidir, et mettrez l'eau dans des bouteilles ou la laisserez dans le récipient.

VI. Autre manière de faire de l'eau de la reine de Hongrie.

Prenez de la fleur de romarin toute pure essorée comme dessus, la quantité d'une demi-livre que vous mettrez dans une bouteille de verre avec une pinte ou trois chopines d'esprit de vin, et la boucherez bien. Vous chercherez ensuite de bon fumier de cheval que vous mettrez dans une futaille, dans lequel vous enterrerez votre bouteille jusques à un doigt près du sommet du goulot, de peur que la vapeur n'entre dedans quoiqu'elle soit bien bouchée. Vous la laisserez ainsi dans ledit fumier l'espace de six semaines ou deux mois, puis vous la retirerez, et quand votre liqueur sera rouge et claire, le marc tombé au fond, vous la tirerez doucement par inclination.

Cette manière de faire l'eau de la reine de Hongrie ne se peut payer, attendu qu'elle est beaucoup meilleure que toute autre, et qu'elle est merveilleuse pour toutes sortes de foulures, blessures et autres incommodités.

VII. Pour distiller et tirer l'esprit du clou de gérofle[1].

Prenez un quarteron de clou de gérofle que vous concasserez et mettrez infuser dans six pintes d'eau-de-vie, puis le ferez distiller comme dessus.

VIII. Pour distiller de la coriandre.

Prenez trois quarterons ou une livre de coriandre, faites-la infuser dans six pintes d'eau-de-vie et distiller comme dessus.

IX. Pour distiller a froid toutes sortes de fleurs.

Prenez quatre livres de fleurs, plus ou moins suivant votre alambic, mettez trois ou quatre pintes d'eau avec lesdites fleurs, et le couvrez de sa chapelle, que vous luterez bien.

Vous mettrez ensuite votre alambic dans un seau ou autre vaisseau, suivant la grandeur dont il est, puis vous prendrez de la glace que vous pilerez et réduirez en neige et que vous salerez comme si vous vouliez faire glacer des eaux, dont vous entourerez bien le vaisseau.

Puis vous mettrez le récipient pour recevoir la distillation que vous luterez bien. Et aurez de l'eau chaude dans laquelle vous mouillerez un linge de temps en temps, dont vous couvrirez la chapelle après en avoir ôté la grosse eau pour attirer la distillation en haut.

Voilà comme on distille à froid.

[1] Suivant Littré, « plusieurs écrivent et disent encore *gérofle*. »

X. Pour distiller et faire de bon esprit de vin.

Prenez six pintes de bonne eau-de-vie et la distillez. Vous en tirerez deux pintes et chopine de bon esprit de vin.

Si vous voulez aller jusques à trois pintes, il ne sera pas si bon; cependant il pourra passer, mais n'allez pas plus loin.

XI. Pour faire de l'esprit de vin double.

Quand vous aurez distillé votre eau de-vie, comme il est dit dans le précédent article, vous prendrez les trois pintes d'esprit de vin que vous en aurez tiré, et les ferez distiller encore une fois. Desdites trois pintes vous en tirerez deux. C'est ce qu'on appelle de l'esprit de vin double et propre à toute épreuve.

XII. Pour faire des essences.

Si vous voulez faire de l'essence de cannelle ou de clou de gérofle, vous prendrez une demi-once de clou de gérofle, une once de cannelle, une pincée de massic, deux bâtons de poivre long, une petite poignée de coriandre, laquelle coriandre vous mettrez en un petit paquet de toile. Le tout étant concassé, vous le mettrez dans une bouteille de verre avec une chopine de bon esprit de vin ou trois demi-setiers, et la boucherez bien.

Si c'est en été, vous la mettrez dans un pot de terre ou terrine, entouré d'un sable bien chaud que vous mettrez au soleil le plus chaud pendant l'espace de six semaines ou deux mois, et toutes les nuits le retirerez et mettrez la terrine dans une étuve avec

un réchaud ou une poêle de feu. Et si vous n'avez pas d'étuve, vous mettrez la terrine où est votre bouteille sur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans sa chaleur.

Et si c'est en hiver que vous vouliez faire de ladite essence, vous enterrerez la bouteille ci-dessus dans un tonneau ou baquet dans du fumier chaud, et l'y laisserez le même espace de temps de six semaines ou de deux mois.

Et si vous voulez faire de l'essence de cannelle ou de clou de gérofle séparément, c'est toujours la même chose, en y proportionnant la dose d'esprit de vin.

XIII. Pour faire de l'essence de musc et d'ambre.

Prenez un gros d'ambre et un demi-gros de musc, que vous mettrez dans une bouteille avec une chopine d'esprit de vin. Si vous voulez qu'elle soit plus forte, vous n'y en mettrez que demi-setier; mais elle est fort bonne à chopine. La bouteille bien bouchée, vous l'exposerez au soleil ou la mettrez dans du fumier l'espace de six semaines ou de deux mois, comme celle ci-dessus.

XIV. Pour faire de l'essence de toutes sortes de fleurs odoriférantes, pour servir a donner le gout aux liqueurs.

Prenez une livre de fleur de telle sorte que vous voudrez, et la mettez dans un vaisseau de verre, de terre ou de grès, avec trois livres de sucre en poudre, dont vous commencerez à faire un lit dans le vaisseau, puis un lit de fleurs, puis un lit de sucre, et continuerez ainsi jusques à la consommation du tout.

Cela fait, vous boucherez bien votre vaisseau et le mettrez à la cave au frais l'espace de vingt-quatre heures. Vous le mettrez ensuite vingt-quatre heures au soleil ou dedans une étuve, puis après ce temps-là vous passerez le tout sur une étamine et la laisserez dégoutter sans presser les fleurs. Vous mettrez après la liqueur dans une bouteille que vous boucherez bien pour vous en servir à parfumer toutes sortes de liqueurs.

XV. Pour faire le rossoly [1].

Il faut en premier lieu faire bouillir de l'eau pour en ôter la corruption, et la laisserez refroidir jusques à ce qu'elle ne soit presque plus que tiède. Vous prendrez ensuite toutes sortes de fleurs odoriférantes, chacune en particulier suivant la saison, les éplucherez bien, en sorte qu'il n'y ait que la feuille, et les mettrez infuser aussi chacune en particulier dans de l'eau, comme ci-dessus, jusques à ce qu'elle soit refroidie, afin qu'elle en puisse tirer l'odeur. Vous en ôterez après les fleurs avec une écumoire, et les mettrez égoutter. Ensuite vous mettrez l'eau de chaque fleur dans une cruche. Sur trois pintes d'icelle vous mettrez une pinte ou trois chopines d'esprit de vin, ce qui fera quatre pintes et chopine mesure de Paris, sur lesquelles vous mettrez trois chopines de sucre clarifié, qui s'appelle trois livres à la susdite mesure. Vous y mettrez ensuite la moitié d'un demi-setier ou environ d'essence d'anis distillé et autant d'essence de cannelle.

S'il est trop sucré et qu'il se trouve pâteux, vous

[1] On écrit aujourd'hui *rossolis*.

y ajouterez demi-setier ou chopine d'esprit de vin, plus ou moins suivant qu'il vous plaira mieux, ainsi que de sucre si vous le trouvez trop fort. Et pour empêcher que votre essence d'anis ne blanchisse votre rossoly, mêlez-la avec l'esprit de vin avant que de la mettre dans l'eau.

Si d'aventure il n'avoit pas assez d'odeur, vous y ajouterez une ou deux cueillerées d'essence de fleurs, si vous en avez, pour lui donner le goût que vous voulez qu'il ait, avec une pinte ou deux de musc et d'ambre préparé avec du sucre en poudre. Si vous n'aviez point de fleurs, le musc et l'ambre préparés en essence ou en poudre pourroient suffire.

Tout cela fait, vous le passerez à la chausse pour le décrasser, et le mettrez dans des bouteilles que vous boucherez bien.

Voilà comme se fait le véritable rossoly, et qui de cette manière se gardera plus de dix ans sans aucune corruption.

XVI. Pour faire le rossoly qu'on appelle de franchipane [1].

Ce rossoly est une composition de fruits, de fleurs et d'odeurs mêlées ensemble, avec les mêmes doses et autres choses ci-dessus. Il faut surtout prendre garde que rien ne le domine, car c'est l'égalité du goût qui en fait la véritable qualité et lui donne le nom de franchipane.

XVII. Pour faire du populo.

Le populo est un petit rossoly fort léger et délicat,

[1] Sur la franchipane, qu'il faut écrire *frangipane*, voy. *Les magasins de nouveautés,* t. II, p. 61.

doux et aisé à boire. Pour le faire il faut prendre trois pintes d'eau, les faire bouillir, et lorsqu'elles seront refroidies, vous y mettrez une pinte d'esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi-verre d'essence d'anis distillée, autant d'essence de cannelle, et si peu que rien de musc et d'ambre en poudre préparé, pour qu'il ne s'y connoisse presque pas.

C'est ainsi que se fait le véritable et meilleur populo, en y observant encore, comme pour les autres rossolys, de ne point trop faire cuire le sucre en le clarifiant parce qu'il se candit dans le rossoly et y fait des nuages.

On remarquera encore à ce sujet que le populo de Marseille est sujet à corruption, parce qu'on le fait avec de l eau froide, au lieu que quand elle est cuite elle ne se gâte jamais.

XVIII. Pour faire l'eau d'angélique.

Prenez demi-once d'angélique, autant de cannelle, un quart d'once de gérofle, autant de massie, de coriandre et d'anis vert, et demi-once de bois de cèdre, le tout concassé dans un mortier : vous le mettrez infuser dans un pot d'eau-de-vie.

Étant infusé du soir au matin dans une cucurbite ou alambic de verre, vous le distillerez au bain-marie, et de cette essence vous en mettrez sur un pot d'eau-de-vie depuis demi-once jusques à deux onces ou trois de cette essence; et y mettrez aussi de l'ambre, du musc et civette ce qu'il faut.

XIX. Pour clarifier le sucre.

Pour la facilité et perfection de toutes les liqueurs

ci-dessus, j'ai cru qu'il étoit nécessaire d'expliquer ici comment il faut clarifier le sucre, et c'est ainsi que cela se doit faire et que je l'ai toujours pratiqué.

Dans une poêle à confitures mettez une pinte ou trois chopines d'eau, avec un blanc d'œuf que vous fouetterez à froid, afin qu'il se mêle bien avec ladite eau. Vous prendrez ensuite six livres de sucre ou castonade, mais plutôt le premier que le dernier, parce que plus le sucre est fin et beau, plus le rossoly ou autre liqueur est bonne et belle : vous le romprez par morceaux et le mettrez dans ladite eau sur le feu, le ferez fondre et bouillir en passant de fois à autre l'écumoire au fond de la poêle jusqu'à ce qu'il soit fondu, afin qu'il ne s'attache pas; et lorsqu'il voudra monter vous l'éteindrez de temps en temps avec un peu d'eau jusques à la concurrence de trois chopines ou deux pintes, que vous consommerez ainsi à diverses fois pour l'éteindre.

Cela fait et ayant bouilli quelques bouillons, vous l'ôterez de dessus le feu, et le passerez à travers une étamine ou une serviette mouillée dans une terrine, puis vous vous en servirez quand vous voudrez à faire toutes vos liqueurs.

Si vous en voulez clarifier une plus grande quantité, vous y mettrez deux blancs d'œufs et de l'eau à proportion.

XX. Pour préparer le musc et l'ambre avec du sucre en poudre, qui fera plus d'effet dans les liqueurs que toutes les essences dont nous avons parlé ci-devant.

Il faut prendre quatre grains d'ambre, deux grains de musc, et gros comme un œuf de sucre, et bien pulvériser le tout ensemble dans un mortier jusques

à ce qu'il soit réduit en farine. Cela fait, vous l'envelopperez dans un papier, et ensuite dans plusieurs autres par dessus, de peur qu'il ne s'évente. Vous le garderez ainsi dix ans sans qu'il se gâte, et vous vous en servirez à parfumer les rossolys, hipocras et autres liqueurs qui ont besoin d'être ambrées et musquées. La dose est une bonne pincée ou sur la pointe d'un couteau sur quatre ou cinq pintes de liqueur, et vous l'augmenterez ou diminuerez suivant la grande ou médiocre quantité que vous en voudrez faire.

XXI. Pour faire l'eau de Cette.

Prenez trois pintes d'eau bouillie, et la laissez refroidir, puis y mettez la moité d'un demi-setier d'essence d'anis distillée que vous mêlerez avec trois chopines d'esprit de vin, et jetterez le tout dans ladite eau. Vous y mettrez ensuite une pinte de sucre clarifié, plus ou moins suivant votre goût.

Cette eau n'a pas besoin d'autre odeur, à moins que ce ne soit pour votre satisfaction que vous jugiez à propos d'y en mettre. Si vous la voulez plus forte, vous y ajouterez de l'esprit de vin.

XXII. Pour faire l'eau de cannelle.

Vous prendrez de même trois pintes d'eau bouillie, un demi-setier d'essence de cannelle distillée comme celle d'anis : si elle n'est pas assez forte de cannelle, vous y en augmenterez suivant que vous l'aimerez.

Vous y mettrez ensuite cinq demi-setiers ou trois chopines d'esprit de vin que vous mêlerez avec l'eau et l'essence de cannelle, avec une pinte de sucre cla-

rifié, puis vous passerez le tout à la chausse comme ci-dessus.

XXIII. Pour faire de l'eau d'anis forte ou eau-de-vie anisée.

Si vous la voulez faire comme beaucoup de gens la demandent, prenez un demi-setier de votre essence d'anis distillée, et le mettez sur trois pintes d'eau-de-vie de la meilleure, avec une pinte d'eau bouillie, et mêlez bien le tout ensemble.

Si vous la voulez sucrée, vous mettrez sur le tout une chopine de sucre clarifié; mais beaucoup de personnes l'aiment sans sucre. Passez le tout à la chausse de même que les autres.

Je ne parlerai point ici de certaines autres liqueurs fortes et violentes, qui ne sont faites qu'avec de l'esprit de vin, un peu de sucre et quelques odeurs, comme l'eau d'or, le pitre, le sec, et autres qu'on appelle comme on veut, et dont l'usage est très pernicieux pour la santé. N'importe pas, voilà de quoi elles se font et comme on les fait : en fera qui voudra.

XXIV. Pour faire de bon hipocras[1] blanc et rouge.

Pour en faire la quantité de deux pintes, il faut prendre deux pintes de bon vin à huit ou dix sols la pinte, blanc ou rouge, bien fort et bien vineux, s'il est rouge, bien foncé en couleur. Sur lesdites deux pintes de vin, vous mettrez une livre de sucre en pierre, deux citrons à jus, sept ou huit zestes d'oranges aigres avec le jus d'une d'icelles. Si vous

[1] On écrit aujourd'hui *hypocras*.

avez de l'orange de Portugal, vous y en mettrez le jus d'une avec dix ou douze zestes de la même orange. Si vous n'en avez point, il n'en est pas besoin. Vous mettrez encore sur lesdites deux pintes de vin un demi-gros de cannelle concassé, quatre clous de gérofle rompus en deux, une feuille ou deux de massie autrement dite fleur de muscade, cinq ou six grains de poivre blanc concassés, la moitié d'un bâton de poivre long et une petite poignée de coriandre aussi concassée, la moitié d'une pomme de reinette, ou si elle est petite une tout entière que vous pèlerez et couperez par tranches, et un demi-setier de bon lait. Puis vous remuerez bien le tout ensemble avec une cueillère ou un bâton, et le passerez ensuite en une chausse bien nette jusques à ce qu'il devienne clair.

Lorsque vous aurez tout mis dans la chausse, vous le passerez peu à peu, afin qu'il clarifie plus tôt. Et lorsqu'il sera bien clair et bien transparent, vous le ferez couler sur une cruche ou autre vaisseau que vous couvrirez d'une étamine, linge ou autre chose que vous enfoncerez dans le milieu de l'embouchure, où vous ferez couler la chausse. Puis vous prendrez sur la pointe d'un couteau de la poudre de musc et d'ambre préparés, que vous jetterez sur l'étamine où coule votre hipocras, et en passant il le parfume. Il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre, car le bon hipocras doit avoir de tout, et rien qui le domine. Il se gardera ainsi un an et plus sans prendre aucune corruption.

XXV. Pour faire l'hipocras d'eau.

Prenez trois demi-setiers de bonne eau bouillie et

froide avec demi-setier de bon vin blanc, deux jus de citron avec cinq ou six zestes, un jus d'orange aigre sans y mettre les pépins, une demi-livre de sucre, la moitié d'un demi-gros de cannelle, deux ou trois clous de gérofle, une feuille de massie. une bonne pincée de coriandre concassée, quatre grains de poivre blanc concassés, un quartier de pomme de reinette coupé par tranches, la moitié d'un demi-setier de lait et une demi-orange de Portugal avec quelques zestes. Mêlez le tout ensemble, le remuez bien, passez-le à la chausse comme ci-dessus, et le parfumez de la même manière à proportion ; cependant beaucoup de personnes n'y aiment pas le parfum, vous pouvez en augmenter la cannelle.

Au lieu de lait pour le clarifier, vous pouvez prendre un quarteron d'amandes douces que vous pilerez bien, sans toutefois les réduire en huile, et les mettrez avec toutes les autres choses ci-dessus.

On peut aussi faire de l'hipocras de vin d'Espagne, de vin muscat, de vin du Rhin, de l'Hermitage, de vin de Champagne, en mettant sur tous ces vins la même dose qu'à celui ci-dessus, et avoir bien soin surtout de le bien clarifier.

XXVI. Pour faire l'eau clairette.

Il faut prendre de belles et bonnes cerises bien mûres la quantité de six livres, deux autres livres de bonnes framboises, et autant de groseilles rouges aussi bien mûres, bien écraser le tout ensemble sur un tamis dans une terrine Sur une pinte de ce jus, vous mettrez une pinte d'eau-de-vie, une livre de sucre ou trois quarterons, sept ou huit clous de gérofle rompus, sept ou huit grains de poivre blanc,

deux feuilles de massie ou environ et une pincée de coriandre concassée.

Mettez le tout infuser ensemble dans une cruche bien bouchée, l'espace de deux ou trois jours, remuez de temps en temps pour faire fondre le sucre, et passez-le à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, et le mettez dans des bouteilles.

Voilà comme se fait la bonne et véritable eau clairette. Si l'on y veut donner de l'odeur, cela dépend de ceux qui l'aiment et qui en font pour eux.

XXVII. — Pour faire du rataphia[1] rouge.

Prenez de belles et bonnes cerises bien mûres, l'on peut aussi y mettre des merises noires ou des guignes, des framboises et des groseilles : par exemple un quart ou un tiers de chacun de ces derniers fruits sur les deux tiers ou trois quarts de cerises; bien écraser le tout ensemble ou l'un après l'autre, les presser et passer au travers d'un gros tamis, suivant la quantité qu'on en veut faire. Sur deux pintes de ce jus vous mettrez une pinte d'eau-de-vie, sur chaque pinte cinq ou six onces de sucre, un demi-gros de cannelle, trois ou quatre clous de gérofle et quatre ou cinq grains de poivre blanc, le tout concassé. Vous mettrez le tout infuser dans un vaisseau de terre ou de grès, et le boucherez bien. Voilà la véritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut régler pour telle autre quantité qu'on voudra.

Si vous n'y voulez que des cerises, c'est toujours la même dose. Beaucoup de gens le font différem-

[1] Ratafia.

ment de chaque fruit en particulier, mais c'est toujours la même chose quant aux autres ingrédiens.

Pour lui donner le goût de noyau à ceux qui l'aiment, il faut prendre quatre ou cinq livres de noyaux de cerises, une livre ou deux d'abricots, bien piler et concasser le tout ensemble, et le jeter dans votre tonneau et à proportion dans vos cruches, suivant la quantité que vous en voulez faire. Vous passerez celui qui est dans vos cruches à la chausse ; pour celui des tonneaux il s'éclaircit de lui-même. On y peut mettre aussi des fleurs de coquericot[1], cela n'est pas méchant et n'y fait point de mal.

Voilà en quoi consiste la véritable perfection du rataphia ; et l'on se souviendra qu'en parlant d'un tonneau, comme il est dit ci-dessus, on entend parler d'un muid ou demi-queue, et que c'est par leur contenance qu'il faut régler la dose de tous les ingrédiens et autres choses concernant ladite liqueur.

XXVIII. Pour faire du rataphia blanc, autrement dit eau de noyau.

Sur une cruche de douze pintes d'eau-de-vie, il faut mettre infuser pendant deux fois vingt-quatre heures trois quarterons de noyaux de cerises bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilés avec la peau, avec un gros de cannelle, une douzaine de clous de gérofle, deux pincées de coriandre, trois livres et demie de sucre, et quatre pintes d'eau bouillie après qu'elle est refroidie : laquelle vous mêlerez lorsque vous voudrez passer votre infusion à la chausse, puis après vous mettrez la liqueur dans des bouteilles et les boucherez bien.

[1] De coquelicot.

XXIX. Pour faire de l'eau de fleur d'orange.

Pour faire deux pintes d'eau de fleur d'orange pour boire en boisson rafraichissante, il faut mettre sur deux pintes d'eau, un quarteron de fleur d'orange, avec neuf ou dix onces de sucre, parce qu'il attire toute l'odeur. Vous les laisserez ainsi infuser dans une terrine pendant une heure et demie ou deux heures. De même en ferez-vous de toutes les autres fleurs à proportion qu'elles sont légères; car il n'en faut pas quand elles sont plus pesantes.

On peut faire de pareille eau que celle ci-dessus, de fleur de violette, de jonquille, de giroflée, de jasmin, de roses musquées, de tubéreuses et généralement de toutes les autres fleurs odoriférantes.

Si la liqueur se trouve trop sucrée, vous y mettrez de l'eau; si elle ne l'est pas assez, vous y ajouterez du sucre. L'infusion faite, vous passerez le tout à la chausse ou dans une étamine, le ferez rafraichir et le donnerez à boire.

XXX. Pour faire de bonne limonade.

Sur une pinte d'eau mettez trois jus de citron, sept ou huit zestes, et si les citrons sont gros et bien à jus il n'en faut que deux, avec un quarteron de sucre ou tout au plus cinq onces. Lorsque le sucre est fondu et le tout bien incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir et le donnerez à boire.

XXXI. Pour faire de l'orangeat [1].

L'orangeat se fait comme la limonade. Si les

[1] De l'orangeade.

oranges sont bonnes et qu'elles aient bien du jus, il n'en faut que trois ou quatre avec huit ou dix zestes pour lui donner goût, et y mettre du sucre comme à la limonade.

Si l'on y aime l'odeur, on y peut mettre un peu de musc et d'ambre préparé, mais il n'en faut guère, car il ne faut pas qu'il paroisse qu'il y en ait.

XXXII. Pour faire de l'eau de fraises.

Il faut sur une pinte d'eau mettre une livre de fraises, que vous écraserez dans ladite eau ; puis vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, et vous y presserez après un jus de citron ; et si le citron est fort, c'est assez pour deux pintes. Le tout infusé le temps susdit pour la limonade, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraîchir et vous le donnerez à boire.

XXXIII. Pour faire de l'eau de groseilles.

Prenez une pinte d'eau avec une livre de groseilles que vous écraserez dans ladite eau, et y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre. Vous la passerez ensuite à la chausse jusques à ce qu'elle soit bien claire, la ferez rafraîchir et la donnerez à boire.

Il n'y faut point de citron, parce qu'elle est aigrelette d'elle-même.

XXXIV. Pour faire de l'eau de framboises.

Il faut prendre la même quantité de fruit et l'écraser dans pareille quantité d'eau ; cependant si la framboise est bonne, il suffira de trois quarterons

avec cinq onces de sucre : il n'y faut point de citron, non plus qu'à l'eau de groseilles.

Le tout fondu et incorporé, vous le passerez à la chausse, le ferez rafraichir, et le donnerez à boire.

XXXV. Pour faire de l'eau de cerises.

Dans une pinte d'eau mettez et écrasez demi-livre ou trois quarterons de cerises, suivant qu'elles sont bonnes, avec un quarteron ou cinq onces de sucre. Passez le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair, faites-le rafraichir, et le donnez à boire.

XXXVI. Pour faire de l'eau d'abricots, de pêches ou de poires musquées.

Dans une pinte d'eau mettez six ou huit abricots, pêches ou poires musquées : suivant leur grosseur on en augmente ou l'on en diminue. Vous les couperez par morceaux, leur donnerez un bouillon dans ladite eau pour en tirer le goût; et le tout refroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, et icelui fondu, vous le passerez à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, le ferez rafraichir et le donnerez à boire.

XXXVII. Pour faire de l'eau de grenades.

Il faut prendre une grenade de moyenne grosseur, la bien éplucher, et l'écraser au plus tôt dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noircisse. Vous mettrez ensuite dans ladite eau, un quarteron ou cinq onces de sucre, passerez le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit clair, le ferez rafraichir et le donnerez à boire.

Et si la grenade ne donnoit pas assez de couleur

à votre eau, vous y mettrez une ou deux cueillerées de sirop de groseilles pour achever de lui donner couleur, ou bien du tournesol que vous y mettrez tremper, et puis le presserez.

XXXVIII. Pour faire de l'eau de verjus.

Dans une pinte d'eau mettez trois quarterons de verjus en grain, ou bien une livre s'il n'est pas beau, que vous écraserez auparavant dans un mortier, sans le piler pourtant, de peur que les pépins n'y donnent un mauvais goût. Vous le jetterez ensuite dans l'eau, le manierez avec les mains, en passerez et ôterez le gros marc, et y mettrez un quarteron ou cinq onces de sucre, suivant l'aigreur du verjus. Sitôt que le sucre sera fondu, vous passerez le tout à la chausse jusques à ce qu'il soit clair comme de l'eau de roche, le ferez rafraîchir et le donnerez à boire.

XXXIX. Pour faire l'orzat [1].

Prenez une once trébuchante de graine de melon bien mondée que vous mettrez sur une pinte d'eau. Vous y pouvez aussi ajouter, si vous voulez, deux ou trois amandes amères pilées et autant de douces; si vous ne voulez pas, cela dépend de vous, cependant cela lui donne bon goût. Vous prendrez le tout et le pilerez bien dans un mortier et le réduirez en pâte. De peur qu'elle ne s'huile en la pilant, vous l'arroserez de deux ou trois gouttes d'eau.

Lorsque votre graine et vos amandes seront bien pilées, vous y mettrez trois onces ou un quarteron

[1] Orgeat.

de sucre ou environ, que vous pilerez bien avec votre pâte; puis après vous mettrez ladite pâte dans votre eau et l'y délayerez bien. Vous y mettrez ensuite sept ou huit gouttes de fleur d'orange ou approchant d'une demi-cueillerée, et passerez le tout sur une étamine ou un linge bien blanc; mais plutôt l'étamine que le linge, parce qu'il lui donne quelquefois un méchant goût. Cela fait, vous presserez bien le marc, afin qu'il n'y reste rien; puis vous y ajouterez, si vous voulez, un poisson[1] de bon lait de vache. Mettez le tout rafraichir dans une bouteille, et la remuez bien avant que d'en donner à boire.

XL. Pour faire l'eau de pistaches, de pignons et de noisettes.

Elles se font toutes trois de la même manière que celle ci-dessus, à l'exception du lait et des amandes dont il ne faut point. Au reste, même dose de chaque chose.

XLI. Pour faire l'eau de cannelle en boisson rafraîchissante comme la limonade et autres eaux ci-dessus.

Prenez un coquemard ou une bouteille de verre d'une pinte d'eau, que vous ferez bouillir devant le feu. Lorsqu'elle aura bouilli, vous la retirerez du feu, et y mettrez une demi-once ou environ de cannelle en bâton avec deux ou trois clous de gérofle. Vous boucherez bien le coquemard ou la bouteille et la laisserez ainsi refroidir.

Ensuite cette eau étant froide, vous en prendrez demi-setier que vous mettrez dans deux pintes d'eau :

[1] Mesure qui représentait environ vingt-cinq centilitres.

si vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettrez que la moitié de demi-setier ou environ sur chaque pinte, avec un quarteron de sucre ou environ, suivant qu'on l'aime. Le tout fait ainsi, vous le mettrez rafraichir et le donnerez à boire.

XLII. Pour faire l'eau de coriandre.

Dans une pinte d'eau bouillie et à demi froide mettez infuser une demi-once au plus de coriandre jusques à ce qu'elle soit refroidie tout à fait, puis vous y ajouterez trois onces ou un quarteron de sucre, passerez la liqueur sur une étamine, la ferez rafraichir et la donnerez à boire.

XLIII. Pour faire de l'eau de fenouil vert, de pimpernelle et de cerfeuil.

Il faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, et la mettre infuser dans une pinte d'eau à froid l'espace d'une heure ou d'une heure et demie. Puis vous y mettrez trois onces ou un quarteron de sucre, la passerez, la ferez rafraichir et la donnerez à boire.

Dans toutes les eaux ci-dessus, si l'on y veut du parfum de musc et d'ambre préparés, vous y en mettrez, mais si peu qu'il ne s'y connoisse presque pas, comme il est déjà dit ailleurs.

Et lorsque vous voudrez glacer et mettre en sorbec toutes lesdites eaux, vous y redoublerez la dose de sucre, et mettrez sur une pinte demi-livre de sucre, et augmenterez aussi moitié de fruit, de fleurs ou de graine, à proportion de ce que vous voulez faire, parce que sans cela elles n'auroient point de goût, et la glace leur ôteroit toute leur

qualité, principalement à celle du citron dite limonade. Étant ainsi forcé de sucre, de citron, de musc et d'ambre, c'est ce qui lui donne le nom et la qualité de sorbec de levant.

XLIV. Pour faire de la crème glacée.

Prenez une chopine de lait, un demi-setier de bonne crème douce, ou bien trois poissons [1], avec six ou sept onces de sucre et une demi-cueillerée d'eau de fleur d'orange, puis la mettrez dans un vaisseau de fer blanc, de terre ou autre pour la faire glacer.

XLV. Comment il faut faire glacer toutes les susdites eaux.

La manière de glacer toutes lesdites eaux chacune en particulier, vous en mettrez trois, quatre ou six boites, ou autre vaisseau suivant leur grandeur, dans un seau, à un doigt de distance les unes des autres, puis vous prendrez de la glace, que vous pilerez bien et la salerez lorsqu'elle sera pilée, et en mettrez promptement dans le seau tout autour de vos boites jusques à ce que le seau soit plein et qu'elles soient couvertes. Pour un seau comme cela où il y aura cinq ou six boites, pour les faire glacer promptement et que cela se fasse bien, il faut la quantité de deux litrons de sel ou environ.

Le tout ainsi disposé, vous le laisserez reposer une demi-heure ou trois quarts d'heure de temps, en prenant garde que l'eau ne submerge vos boites à mesure que la glace se fond et qu'elle n'entre dans vos liqueurs. Pour éviter quoi, vous faites au bas du

[1] Voy. ci-dessus, p. 181.

seau un trou où vous mettez un fausset, par lequel vous en tirerez l'eau de temps en temps. Ensuite vous rangerez la glace de dessus vos boites et remuerez la liqueur avec une cueillère, afin qu'elle se glace en neige; et si elle étoit glacée grosse vous la manierez avec ladite cueillère pour la dissoudre, sans quoi elle n'auroit point de goût. Et lorsque vous aurez manié toutes vos boites et vos liqueurs, et pris bien garde qu'il ne soit point entré de glace salée dedans, vous les recouvrirez de glace et de sel pilé, comme dessus.

Et si vous êtes pressé, pour les faire plus promptement glacer, il faut les forcer de sel, et vous n'aurez plus besoin de les remuer que lorsque vous les voudrez servir. Et ne les dresserez que lorsque vous serez prêt de le faire.

Voilà en général comme se font toutes les eaux glacées.

XLVI. Pour faire glacer toutes sortes de fleurs et de fruits, pour paroître dans les grands repas et en augmenter l'ornement.

Il faut pour cela faire faire des moules de fer-blanc en forme de pyramide carrée ou en triangle, et y faire mettre au bout de la pointe un rond de fer-blanc pour les faire tenir sur icelles, afin de les pouvoir garnir de fleurs ou de fruits depuis le sommet jusques à la base.

Ce qui se fait ainsi. Si c'est une pyramide de fleurs, il faut les bien arranger, nuancer et diversifier par lits, et si c'est une pyramide de fruits, il faut aussi les ranger et diversifier par lits, en mettant toujours les plus petits du côté de la pointe et

les plus gros du côté de la base, jusques à ce que le moule soit plein. Puis après, vous les emplirez d'eau et les boucherez de leurs couvercles, et les mettrez dans un seau, un baquet ou autre vaisseau, suivant la quantité, avec de la glace pilée et bien salée dont vous envelopperez et couvrirez lesdites pyramides, et les ferez bien glacer.

Lorsqu'elles seront bien glacées et pétrifiées et que vous les voudrez servir, vous les tirerez de la glace, et pour les ôter plus facilement des moules et empêcher qu'elles ne se brisent, vous aurez soin d'avoir de l'eau bouillante toute prête dont vous frotterez avec un linge mouillé dedans la surface des moules des pyramides, ce qui détachera lesdites pyramides d'avec lesdits moules. Vous les mettrez ensuite au milieu d'un plat ou soucoupe que vous aurez préparés pour cet effet, et vous les garnirez tout à l'entour de gobelets dans lesquels vous mettrez vos eaux glacées. Ces sortes d'affaires paroissent beaucoup et sont d'un très bel effet sur une table de conséquence.

XLVII. Pour faire des sirops a boire et pour garder.

Il faut prendre des groseilles rouges, les écraser sur un tamis dans une terrine, suivant la quantité que vous en voulez faire. Puis vous porterez la terrine à la cave et la mettrez sur un tonneau ou sur une planche, en sorte qu'elle ne touche pas à terre. Vous laisserez ainsi cuver ce jus l'espace de trois ou quatre jours, au bout duquel temps vous le coulerez tout doucement dans une autre terrine par-dessus un tamis; puis vous le passerez dans une chausse jusques à ce qu'il soit bien clair. Ensuite vous pren-

drez quatre livres de sucre, que vous mettrez dans une poêle à confitures, que vous arroserez avec de l'eau pour le faire fondre, et le ferez cuire jusques au caramel, c'est-à-dire à la plus forte cuisson, en prenant bien garde qu'il ne se brûle. Lorsqu'il sera en cet état vous y mettrez deux pintes de jus de groseilles bien clair en passant l'écumoire par dessous, de peur que le sucre cuit ne s'attache au fond, et le laisserez reposer un moment. Cela fait, vous le mettrez sur un bon feu et le pousserez à la cuisson, prenant bien garde de ne le pas trop faire cuire et de le bien écumer jusques à ce qu'il soit dans la cuisson.

Pour connoître quand il est cuit, il faut en prendre dans une cueillère trois ou quatre gouttes que vous coulerez l'une après l'autre dans un verre d'eau ; et lorsqu'elles tomberont au fond du verre à travers l'eau sans se dissoudre que fort peu, vous tirerez votre sirop et le laisserez refroidir, puis le mettrez dans des bouteilles et il se gardera ainsi tant que vous voudrez.

Les sirops de cerises et de framboises se font de même, à l'exception qu'il ne faut point les laisser cuver.

XLVIII. Pour faire le sirop d'abricots.

Il faut prendre des abricots bien mûrs, la quantité de six livres, et les couper par morceaux, puis y mettre trois ou quatre pintes d'eau, les bien faire bouillir ensemble jusques à ce qu'ils soient presque cuits, les laisser à demi refroidir, et puis les passer sur un tamis. Cela fait, vous en prendrez l'eau, que vous passerez à la chausse et la mettrez dans une

poêle à confitures avec quatre livres de sucre fondu dans ladite eau, que vous ferez cuire jusques à ce qu'il soit en sirop et que la goutte tombe jusqu'au fond d'un verre d'eau.

Il faut avoir soin de le bien écumer en cuisant, et lorsqu'il sera fait, le laisser refroidir et le mettre dans des bouteilles pour vous en servir lorsque vous en aurez besoin.

XLIX. Pour faire le sirop de verjus.

Prenez du verjus en grain, pilez-le promptement et le jetez sur un tamis dans une terrine; au-dessus duquel tamis vous presserez bien le marc et le passerez au plus vite à la chausse jusques à ce qu'il soit clair. Vous mettrez ensuite dans une poêle à confitures quatre livres de sucre que vous ferez fondre et cuire jusques à la grosse plume[1], c'est-à-dire approchant du caramel, mais il ne faut pas qu'il aille jusques là. Vous prendrez après deux pintes de votre jus de verjus bien passé, que vous mettrez dans la poêle où est le sucre, que vous pousserez promptement jusques à la cuisson ci-dessus, de peur qu'il ne jaunisse.

Il faut prendre garde que la goutte que vous jetterez dans le verre d'eau de tous les sirops ci-dessus ne tombe trop à plomb, et qu'elle ne s'écarte dans le fond du verre, car si la goutte tomboit trop à plomb d'être trop cuit, il courroit risque de se candir : c'est à quoi il faut prendre garde.

[1] Cuire à la plume, c'est amener le sucre à un degré de cuisson tel qu'en soufflant à travers l'écumoire, il forme de légers globules qui tiennent les uns aux autres. Voy. ci-dessous, p. 188.

LIVRE CINQUIÈME

Manière de faire des compotes lorsque l'on veut donner a manger a quelqu'un de considération, et pour les faire proprement et promptement.

I. Compotes d'été dans le temps des fruits nouveaux, et premièrement des framboises.

Pour faire une compote de framboises, il faut prendre une demi-livre de sucre dans une petite poêle à confiture ou poêlon, que vous ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit à la plume, ce que vous connoîtrez en soufflant doucement au travers de votre écumoire; et lorsque vous verrez que le sucre s'envolera comme de la plume, vous y jetterez promptement une livre de framboises bien épluchées et bien entières, et ôterez aussitôt votre poêle de dessus le feu et la laisserez reposer. Peu de temps après, vous remuerez tout doucement les framboises avec la poêle et leur donnerez ensuite un bouillon, si vous voulez, puis les laisserez refroidir et les servirez.

Ainsi, les framboises demeureront toutes entières, et votre compote sera fort belle et bonne. Pour en augmenter la perfection, vous n'oublierez pas à les bien écumer avec un papier ou une cueillère.

II. Pour faire des compotes de groseilles rouges, comme aussi de la gelée.

Quant aux compotes de groseilles rouges, elles se font de même que celles de framboises, et si vous voulez faire de la gelée qui soit parfaitement belle, vous prendrez quatre livres de sucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez quatre ou cinq livres de groseilles bien épluchées que vous jetterez dans votre sucre, et les ferez bouillir à grand feu avec une ou deux douzaines de bouillons. Puis vous les jetterez sur un tamis dans une terrine, et les remettrez après sur le feu bouillir une vingtaine de bouillons jusqu'à ce qu'elle soit en gelée, et les mettrez après dans tels pots qu'il vous plaira.

III. Pour faire des compotes de cerises.

Il faut prendre une livre de cerises, leur couper la queue par le milieu ou par la moitié. Étant ainsi préparées, vous prendrez une poêle à confitures ou un poêlon, dans lequel vous mettrez une demi livre de sucre ou environ, que vous ferez bouillir presque en sirop, et jetterez vos cerises dedans et les ferez bouillir promptement et à grand feu une douzaine de bouillons ou environ; puis les ôterez de dessus le feu, les remuerez avec un papier ou une cueillère et en tirerez l'écume. Cela fait, vous les laisserez refroidir et les servirez.

IV. Pour faire des compotes d'abricots verts.

Prenez la valeur d'un litron ou environ d'abricots verts. Ayant cela prêt, vous prendrez un chaudron ou une poêle à confitures, dans laquelle vous mettrez

de l'eau à demi. Vous y mettrez ensuite deux ou trois bonnes pelletées de cendres de bois neuf, ou bien pour un sou ou deux de gravelée.

Et lorsque vous aurez fait cette lessive et qu'elle aura bouilli sept ou huit bouillons, vous jetterez vos abricots dedans, que vous remuerez tout doucement avec l'écumoire, et verrez en les maniant s'ils quittent leur bourre; et sitôt qu'ils la quitteront, vous les prendrez dans votre écumoire et les jetterez dans de l'eau froide.

Ensuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer, et les rejetterez à mesure dans d'autre eau claire, puis vous mettrez de l'eau bouillir dans une poêle à confitures et les jetterez dedans pour les faire blanchir, ce qui s'appelle cuire; vous tâterez avec une épingle s'ils sont cuits, et si elle y entre facilement sans trop la presser.

Vous mettrez ensuite un demi-setier ou chopine de sucre clarifié, ou bien du sucre à l'équipollent, que vous ferez fondre dans une petite poêle à confitures. Et lorsque votre sucre bouillira, vous prendrez vos abricots que vous aurez fait égoutter sur un tamis ou autre chose et les jetterez dedans, les ferez bouillir deux douzaines de bouillons tout doucement, et lorsque vous verrez qu'ils commenceront à verdir, vous les pousserez promptement sept ou huit bouillons, et les ôterez de dessus le feu. Cela fait, et après les avoir remués et écumés, vous les laisserez refroidir et les servirez.

V. Autre manière de compotes d'abricots verts.

Prenez des abricots verts telle quantité dont vous aurez besoin, et pour les faire promptement, vous

prendrez une poignée ou deux de sel que vous pilerez bien menu, que vous mettrez avec lesdits abricots dans une serviette, et les salerez bien d'un bout à l'autre en les arrosant d'un peu de vinaigre. Après les avoir salés et que vous verrez que la bourre en sera otée, vous les lèverez avec vos mains pour en faire tomber le sel autant que vous pourrez, et les jetterez dans de l'eau fraiche pour les laver. Puis vous aurez de l'eau bouillante toute prête où vous les jetterez, après les avoir bien fait égoutter de l'eau fraiche où ils étoient, et les ferez bouillir jusques à ce qu'ils soient cuits, puis vous les tirerez et les jetterez dans de l'eau fraiche. Ensuite vous préparerez du sucre dans une poêle, et lorsqu'il bouillira, vous les jetterez dedans, après les avoir fait égoutter de la dernière eau, et les menerez à petit feu jusques à ce que vous voyiez qu'ils commencent à verdir et les achèverez promptement comme les autres.

Cette manière est la plus prompte et la plus aisée. Cependant l'une et l'autre sont fort bonnes pour les abricots verts seulement, et non pour les amandes, car elles ne se peuvent pas faire de même.

VI. Pour faire les compotes d'amandes vertes.

Il faut, de même que les abricots, passer les amandes à la lessive de cendre ou de gravelle, et les gouverner tout ainsi que les abricots, car elles se font de la même manière. Et si vous vouliez en tirer au sec après qu'elles ont été au sucre, vous mettrez du sucre clarifié dans une poêle et le ferez cuire à la plume; et aussitot vous jetterez vos amandes dedans, après les avoir fait égoutter sur un tamis. Cela fait,

vous les remettrez sur le feu, les remuerez bien et les ferez bouillir, parce qu'elles auront décuit votre sucre à la plume, puis vous les retirerez de dessus le feu, et les laisserez refroidir à moitié. Puis, avec une cueillère ou le dos de votre écumoire, vous frotterez votre sucre tout autour de la poêle jusques à ce que vous l'ayez troublé partout. Vous les tirerez ensuite avec votre écumoire, en ferez égoutter le sucre, et les arrangerez sur un clayon de fil d'archal ou sur de la paille épluchée, que vous arrangerez sur un plat ou terrine. Ainsi vos amandes seront sèches en un moment, et vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrez de sèches ou de liquides.

L'on peut tirer les abricots verts de même.

VII. Pour faire des compotes d'abricots lorsqu'ils sont en maturité.

Vous prendrez une douzaine d'abricots que vous fendrez par la moitié, et casserez les noyaux pour en avoir les amandes, que vous pèlerez et tiendrez prêtes pour les jeter après dans la compote. Vous mettrez ensuite une demi-livre de sucre dans une poêle à confitures, que vous ferez fondre ; et après qu'il aura bouilli vous y arrangerez vos moitiés d'abricots, les ferez bouillir une trentaine de bouillons, et y jetterez vos amandes ci-dessus ; puis vous les retirerez de dessus le feu en les remuant tout doucement, afin d'amasser l'écume que vous ôterez avec du papier. Quand les abricots auront jeté leur eau, vous les remettrez sur le feu bouillir dix ou douze bouillons, et s'il y a encore de l'écume vous l'ôterez, les laisserez refroidir, et les ferez servir.

Si par hasard vos abricots étoient trop durs, vous

pouvez les passer à l'eau, leur y donner un bouillon, et les y faire égoutter avant que de les mettre dans le sucre.

Si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous, car souvent on les pèle, et souvent on ne les pèle pas, cela dépend de la fantaisie. Quand ils sont pelés, la compote est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent le fruit, qui est ce qui est de plus agréable.

L'on se souviendra encore qu'avant de les mettre dans le sucre, il faut qu'il soit cuit en sirop, car autrement tout s'en iroit en marmelade.

Les compotes de pêche se font de la même manière.

VIII. Pour faire des compotes de pêches, d'abricots ou de prunes grillées.

Vous prendrez des abricots, des pêches, ou des prunes telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferez griller sur un réchaud de feu ardent de tous côtés, puis les pèlerez avec le doigt le plus proprement que vous pourrez, et les mettrez dans un plat d'argent, dans une terrine, ou dans une petite poêle à confitures bien nette.

Vous y jetterez une bonne poignée ou deux de sucre en poudre avec un demi-verre d'eau ; puis les remettrez sur le feu, et leur donnerez quatre ou cinq bouillons, afin que le sucre se fonde.

Ensuite vous les retirerez de dessus le feu, les laisserez refroidir, et lorsque vous serez prêt de les servir vous y mettrez par dessus quelque jus de citron ou d'orange.

IX. Pour faire des compotes de prunes de perdrigon.

Prenez la valeur de deux livres ou environ de prunes de perdrigon, que vous pèlerez bien proprement et les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche. Quand vous les aurez pelées, vous ferez bouillir de l'eau dans une poêle à confitures, dans laquelle vous les jetterez après les avoir tirées et bien fait égoutter de la susdite eau fraiche; puis vous leur donnerez un bouillon, et prendrez garde qu'elles ne se mettent en marmelade; ensuite vous les retirerez et les ferez égoutter sur le cul d'un plat ou d'une assiette.

Vous prendrez après une demi-livre ou trois quarterons au plus de sucre, que vous mettrez sur vos deux livres de fruit, que vous ferez cuire en sirop un peu fort; puis vous y arrangerez vos prunes l'une après l'autre, de peur qu'elles ne se rompent, et les remuerez tout doucement dans la poêle; les remettrez sur le feu, et leur donnerez sept ou huit bouillons; puis vous les tirerez, les écumerez, les laisserez refroidir et les servirez.

Les prunes de lit de vert se font de la même façon. Si elles ne sont pas mûres, vous les ferez un peu cuire davantage : ce que vous connoîtrez en les maniant en cuisant, et prendrez garde qu'elles ne s'écrasent pas dans l'eau.

X. Pour faire des compotes de mirabelles, de damas violet et noir, prunes de Sainte-Catherine et autres.

Pour faire des compotes de toutes les susdites prunes, vous en prendrez telle quantité que vous voudrez, ou environ deux livres comme ci-dessus, que vous passerez à l'eau bouillante comme les autres,

sans que pourtant il soit besoin de les peler, principalement les mirabelles.

Pour la quantité de sucre et degré de cuisson, c'est de même qu'aux prunes de perdrigon.

XI. Pour faire des compotes de verjus en grain.

Il faut prendre une livre ou deux de verjus en grain, du plus gros et du plus beau, le fendre par le coté, et avec la pointe d'un petit couteau en ôter les pépins, et jeter le verjus dans de l'eau fraiche. Ensuite vous ferez bouillir de l'eau et le jetterez dedans après l'avoir tiré et bien fait égoutter de la susdite première eau.

Et lorsque votre eau commencera à bouillir et frémir, vous tirerez le tout du feu et le laisserez refroidir.

Vous prendrez après une livre de sucre, que vous ferez fondre, et mettrez égoutter votre verjus, que vous jetterez après dans icelui, et le laisserez bouillir à petit feu. Et lorsque vous verrez qu'il verdira, vous l'achèverez promptement comme les autres compotes, mais il faut prendre garde que le sirop ne soit point trop cuit.

XII. Pour faire des compotes de verjus pelé.

Prenez deux livres de verjus bien mur que vous pèlerez, et par le bout en tirerez les pépins avec un petit bâton que vous ferez exprès. Vous le mettrez dans un plat ou terrine, et lorsque vous l'aurez tout pelé vous prendrez une livre de sucre clarifié ou sans clarifier que vous ferez bouillir et cuire jusques à la plume. Puis vous jetterez votre verjus épluché dedans, et l'achèverez sur le feu jusques à ce que le

sirop soit en état, parce que le fruit diminuera de la cuisson de votre sucre.

Prenez garde surtout de ne point trop faire cuire le sirop, parce que le fruit noirciroit et brûleroit.

Les compotes de muscat se font de même.

XIII. Pour faire des compotes de petites poires de muscat qui sont les premières venues.

Prenez deux livres des susdites poires, les pelez, leur ratissez la queue et en coupez un petit bout, puis les jetterez dans l'eau fraîche à mesure. Ensuite vous ferez bouillir de l'eau et les jetterez dedans après les avoir fait égoutter de la première, et les ferez ainsi bouillir jusques à ce qu'elles soient presque cuites, puis les retirerez et les jetterez dans de l'eau fraîche.

Vous ferez après fondre et bouillir une demi-livre de sucre ou trois quarterons, et vos poires étant tirées et bien égouttées de cette dernière eau, vous les mettrez dedans et les ferez bouillir jusques à ceque le sirop soit presque fait. Ensuite vous les retirerez du feu, les remuerez et les écumerez bien, et y jetterez un demi-jus de citron, les laisserez refroidir et les servirez.

Les compotes de poires de rousselet, de jargonnelle, de martin-sec et blanquette se font de même; et comme elles sont plus grosses que les musquées vous les pouvez blanchir, c'est-à-dire faire cuire avant que de les peler. Vous pouvez aussi les couper par la moitié, y mettre la même dose de sucre, et les achèverez de la même façon que celles ci-dessus.

XIV. Pour faire des compotes d'autres poires plus grosses, comme poires de beurré, de messire-Jean, de bergamotte, de verte-longue, de bzidery, de mouille-bouche, d'amadotes, de double-fleur, de bon-chrétien d'hiver, de franc-réal et autres.

De toutes lesquelles poires vous prendrez, de celles qui vous plairont le plus, la quantité que vous voudrez, les ferez bouillir dans l'eau jusques à ce qu'elles soient cuites; ensuite vous les pelerez, en ôterez le dedans, et les jetterez dans de l'eau fraiche. Puis vous ferez fondre du sucre à proportion, les mettrez dedans, et ferez votre sirop comme aux autres compotes.

Étant hors de dessus le feu, vous les remuerez et écumerez bien, et presserez dessus la moitié d'un citron. Si on les veut chaudes, vous les servirez chaudes.

XV. Pour faire des compotes de poires a la braise.

Toutes les grosses poires ci-dessus se peuvent faire cuire à la braise pour mettre en compotes. Il faut seulement prendre garde à leur qualité, parce qu'il y en a de plus dures les unes que les autres, et ne les point trop laisser cuire.

Étant tirées du feu, vous les ferez brasiller, pour les peler plus aisément et leur donner une plus belle couleur. On peut aussi les couper par la moitié et en ôter le dedans. Puis vous les jetterez dans un petit sirop, ou bien dans du sucre en poudre et un demi-verre d'eau, vous les ferez bouillir, et prendrez garde de ne les point trop laisser cuire.

Les compotes de coings à la braise se font de la même manière.

Les compotes de coings blancs se passent à l'eau, de même que les poires, et l'on y met du sucre comme aux autres compotes.

Si on les veut rouges et les mettre en gelée, il faut prendre des coings, les couper par morceaux avec les pelures et les pépins; vous pilerez aussi les quartiers dont vous voudrez vous servir pour des compotes, les mettrez dans de l'eau fraîche et les pelures à part avec les coings coupés.

Vous ferez ensuite bien cuire le tout, le passerez et presserez bien dans un linge ou dans une étamine, et en tirerez le jus le plus que vous pourrez dans une poêle à confitures; puis dans cette eau-là vous ferez blanchir vos coings qui sont pelés jusques à ce qu'ils soient cuits. Si vos coings sont fort gros, il n'en faut que cinq ou six, et s'ils sont petits, il en faut huit ou dix.

Puis après, vous y mettrez deux livres ou deux livres et demie de sucre, les ferez bouillir avec icelui et toujours à petit feu, afin qu'ils rougissent. Vous pousserez le sirop lorsqu'ils seront bien rouges, puis vous les dresserez et les couvrirez en gelée. Si c'est pour les garder, il y faut plus de sucre.

Si vous voulez aussi en faire du cotignac, vous mettrez plus de coings et de sucre à proportion. De même que les coings vous les mènerez doucement, et lorsque vous verrez qu'il sera en gelée, vous le verserez dans vos boites ou bien dans vos pots, et ne les couvrirez point que le lendemain.

XVI. Pour faire des compotes de pommes a la portugaise.

Il faut prendre des pommes que vous couperez par la moitié et en ôterez le dedans; puis vous les mettrez dans une assiette d'argent ou dans une tourtiere, où vous mettrez du sucre en poudre dessus et dessous. Vous les mettrez ensuite sur du feu et les couvrirez avec un couvercle de tourtière, sur lequel vous mettrez du feu, et les ferez cuire jusques à ce que le sucre soit bien roux et soit en caramel.

Il faut pourtant bien prendre garde de ne les pas laisser bruler, et vous les servirez les plus chaudes qu'il vous sera possible. Si on les fait dans une tourtière, on les lèvera et mettra toutes chaudes sur une assiette d'argent; mais elles sont mieux faites sur une assiette d'argent, à cause de l'étain qui est dans la tourtière.

XVII. Pour faire des compotes de pommes en gelée.

Prenez des pommes de reinette que vous couperez par quartiers, les pèlerez, en ôterez le dedans et les mettrez dans de l'eau fraiche. Puis, avec les pelures vous prendrez encore quatre ou cinq pommes que vous couperez par morceaux, les ferez bien cuire dans deux pintes d'eau, et les passerez au travers d'une étamine ou d'un linge. Ensuite, dans cette eau-là vous mettrez une demi-livre ou trois quarterons de sucre, et les mettrez sur le feu où vous jetterez vos quartiers de pommes pelées, et prendrez garde qu'ils ne cuisent trop, de peur qu'elles ne s'en aillent en marmelade. Et lorsqu'elles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu, les tirerez l'une après l'autre et les presserez tout doucement entre deux

cueillères pour en faire sortir le jus, et les arrangerez sur une assiette.

Cela fait, vous remettrez votre sirop sur le feu, et le ferez cuire jusques à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de le laisser brûler. Étant tiré et un peu refroidi, vous le remuerez bien avec une cueillère, et en couvrirez vos pommes, qui se pourront ainsi garder quatre ou cinq jours.

XVIII. Pour faire des compotes de pommes a la bouillonne.

Prenez des pommes telle quantité qu'il vous plaira, les coupez par la moitié, et après en avoir ôté le dedans, vous les arrangerez dans une poêle ou poêlon; et dessus huit pommes ou environ, comme il est dit ci-devant, vous mettrez une chopine d'eau ou bien trois demi-setiers, avec un quarteron ou six onces de sucre. Vous les couvrirez bien avec un plat ou une assiette, les mettrez sur le feu, les ferez bouillir et les tirerez lorsqu'il n'y aura presque plus de jus. Puis vous les dresserez et les servirez.

Les compotes de pommes de calville se font de la même manière.

XIX. Comment il faut préparer le thé.

Prenez une pinte d'eau et la faites bouillir. Puis vous mettrez un demi gros de thé ou bien deux pincées, et les retirerez aussitôt du feu, car il ne faut pas qu'il bouille. Vous le laisserez ainsi reposer et infuser l'espace de deux ou trois *pater*, puis vous le servirez avec du sucre en poudre sur une pourceline, afin que l'on y en mette à discrétion.

Le thé vient du royaume de Siam, et préparé

comme ci-dessus, ses propriétés sont d'abaisser les fumées du cerveau, de rafraichir et de purifier le sang. Il se prend ordinairement le matin, pour réveiller les esprits et donner de l'appétit, et après les repas pour aider à la digestion.

XX. Comment il faut préparer le chocolat.

Pour faire quatre tasses de chocolat, il faut prendre quatre tassées d'eau, et les faire bouillir dans une chocolatière, puis prendre un quarteron de chocolat, le couper plus menu que faire se pourra sur un papier. Si vous l'aimez sucré, vous prendrez aussi un quarteron de sucre, et si vous l'aimez moins, vous n'y en mettrez que trois onces, que vous concasserez et mêlerez avec le chocolat. Et lorsque votre eau bouillera, vous jetterez le tout ensemble dans la chocolatière, et le remuerez bien avec le bâton à chocolat.

Vous le mettrez ensuite devant le feu, si vous voulez, et lorsqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-dessus, et le fouetterez bien avec le bâton pour le faire mousser, et à mesure qu'il moussera vous le verserez dans vos tasses l'une après l'autre.

Si vous n'en voulez qu'une tasse, il ne faut qu'une tassée d'eau avec une once de chocolat.

Et si vous voulez faire du chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-dessus, que vous ferez bouillir, et prendrez garde qu'il ne soit tourné et qu'il ne s'en aille par-dessus. Vous le retirerez après du feu et y mettrez autant de sucre et de chocolat comme à l'autre : vous pouvez pourtant diminuer la

dose du sucre si vous l'aimez moins sucré. Le tout ainsi mis dans la chocolatière, vous le remuerez bien avec le bâton pour le faire mousser, et le servirez.

Le chocolat est une composition de cacaos d'Espagne, de vanille, de clous de gérofle, de canuelle, de massic et de sucre. Le tout bien préparé, on en fait une pâte que l'on met par livre, demi livre et par quarterons, et l'on s'en sert comme il est dit ci-dessus. Ses propriétés sont d'échauffer et de fortifier l'estomac et la poitrine, et de soutenir et rétablir la chaleur naturelle. Il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie et entretient la voix, est encore propre à beaucoup d'autres choses qui seroient trop longues à déduire ici.

XXI. Comment il faut préparer le caffé.

Prenez une livre de caffé en fèves, épluchez-le bien, et le mettez dans une poêle à fricasser qui soit bien écurée, ou dans une poêle à confitures, ou dans une terrine ou plat d'argent. Vous le ferez ensuite bien fricasser sur le feu, et le remuerez souvent, afin qu'il se grille également partout, jusques à ce qu'il soit noir et de couleur de fer, et prendrez bien garde qu'il ne soit brulé ni réduit en charbon.

Cela fait, vous le pilerez dans un mortier, et le passerez au travers d'un tamis. Si vous avez un moulin, vous l'y ferez moudre.

Étant moulu et voulant vous en servir, vous ferez bouillir une pinte d'eau dans une caffetière. Laquelle bouillant, vous la retirerez du feu et y mettrez deux cuillerées de caffé, c'est-à-dire un demi quarteron pour pinte et une once pour chopine; lequel vous

mêlerez bien avec l'eau, puis remettrez la caffetière auprès du feu, le ferez bouillir, et lorsqu'il voudra monter l'en empêcher en le retirant un peu du feu, et faire en sorte qu'il bouille doucement dix ou douze bouillons[1].

Ayant ainsi bouilli, vous y mettrez un verre d'eau pour faire tomber le marc au fond. Cela fait, vous le laisserez reposer, le tirerez au clair et le servirez avec des pourcelines et du sucre en poudre pour y en mettre suivant qu'on l'aime.

Le caffé est une graine qui vient de Perse et autres pays du Levant, dont il est la boisson naturelle et la plus ordinaire. Étant préparé comme nous le venons de dire, ses qualités sont de rafraichir le sang, de dissiper et abaisser les vapeurs et les fumées du vin, d'aider à la digestion, de réveiller les esprits et d'empêcher de trop dormir ceux qui ont beaucoup d'affaires.

FIN.

De l'Imprimerie de LAMB. ROULLAND, ruë S. Jacques aux armes de la Reine.

[1] On songea, vers 1763, à obtenir le café par infusion; mais ce procédé ne prevalut qu'une dizaine d'années avant la Révolution. C'est donc de café bouilli que se délectèrent les grands écrivains du dix-huitième siècle cités pour avoir souvent demandé l'inspiration à cet excitant inoffensif. Voy. *Le café, le thé et le chocolat*, p. 238 et suiv.

LES
DEVOIRS
DES
MAITRES
ET DES
DOMESTIQUES.

Par Me. CLAUDE FLEURY,
prêtre, abbé du Loc-Dieu.



A PARIS,

Chez { PIERRE AUBOUIN, PIERRE EMERY, ET CHARLES CLOUZIER }, Quay des Augustins, prés l'Hôtel de Luynes, à l'Ecu de France.

M. DC. LXXXVIII.

Avec Privilege du Roy.

LES DEVOIRS

DES MAITRES ET DES DOMESTIQUES

PREMIÈRE PARTIE

Devoirs des maîtres.

Comme nous nous faisons honneur de nos besoins et de nos foiblesses, nous mettons une partie de notre bonheur à nous faire servir, et on tire vanité du nombre et de la qualité des domestiques. Ce n'est pas ainsi qu'en jugeoit celui qui disoit, en se proposant pour exemple : *Le fils de l'homme n'est pas venu pour être servi, mais pour servir.* Il nous enseignoit que rien n'est plus grand que d'être utile aux autres sans avoir aucun besoin d'eux, suivant cette autre sentence : *Que c'est un plus grand bonheur de donner que de recevoir.* Un maître vraiment chrétien doit donc se considérer comme étant devant Dieu le moindre de sa maison, puisqu'il est le plus éloigné de la pauvreté et de l'humilité que Jésus-Christ a

prises pour son partage. Car la véritable grandeur est sans doute de ressembler à l'homme-Dieu. Ainsi nous comprendrons la force de ce précepte de saint Jacques : *Que le frère qui est pauvre se glorifie de son élévation et le riche de son abaissement.*

Cet état n'est pas seulement humiliant en nous reprochant continuellement nos besoins ; il est encore dangereux en nous rendant responsables des actions d'autrui, nous qui sommes déjà si chargés des nôtres. Car il n'est pas si facile que l'on pense de bien commander et de bien gouverner des hommes. Vos domestiques doivent vous obéir, il est vrai, mais *vous avez un maître dans le ciel, qui n'a point d'égard aux personnes*, et à qui vous rendrez un compte exact de tout ce que vous leur aurez commandé, ou défendu, ou permis ; de tout ce qu'ils auront appris par vos discours et par vos exemples ; des occasions bonnes ou mauvaises que vous leur aurez données ; de votre négligence à les instruire et à les corriger. Il ne faut donc pas s'étonner si David, qui avoit non seulement une maison mais un état à gouverner, s'écrioit : *Qui peut connoître ses péchés ? Délivrez-moi, Seigneur, de ceux qui me sont cachés et me pardonnez ceux d'autrui. Si je n'y suis point sujet, je serai parfait et delivré d'un grand péché.*

Une famille est en petit l'image d'un état, qui n'est que l'assemblage de plusieurs familles : plus

la famille est grande, plus il y a de rapport entre ces deux sortes de gouvernemens. C'est toujours conduire des hommes vivans en société. Pour le bien faire, on a besoin d'un grand art : il faut avoir de la raison, non seulement pour soi, mais pour les autres. Les Grecs et les Romains, si renommés pour la sagesse de ce monde, apprenoient la politique en gouvernant leurs familles, composées pour l'ordinaire d'un grand nombre d'esclaves. Ils leur fournissoient avec soin la nourriture, le vêtement et toutes les autres nécessités de la vie. Ils les appliquoient à divers travaux, selon leurs forces et leur industrie ; ils les punissoient et les récompensoient selon le mérite. On peut voir, entre autres, ce qu'en ont écrit Xénophon et Columelle. Il est honteux à des chrétiens de prendre moins de soin de leurs domestiques que ne le faisoient ces payens ; et ce qu'ils faisoient par intérêt ou par gloire, nous le devons faire par charité, regardant le bien de nos domestiques plus que le nôtre.

En effet, ce sont nos frères, non seulement formés de la même terre et sortis du même père, mais rachetés comme nous du sang de Jésus-Christ, devenus enfans de Dieu par le baptême et appelés au même héritage éternel. Nous devons les regarder comme confiés à notre conduite par l'ordre de la providence, et liés avec nous par une société où ils contribuent de leur travail pour notre soulagement. Et nous leur

procurons, non seulement la subsistance temporelle, mais l'instruction, les bonnes mœurs et les biens spirituels, que souvent ils ne cherchent pas.

Rien n'est plus éloigné, non seulement de l'esprit du christianisme mais de l'humanité, que cet esprit tyrannique qui fait regarder les valets comme des animaux d'une autre espèce, nés pour nous servir et pour satisfaire à toutes nos fantaisies, pour qui nous ne devons avoir aucun égard, et que nous ne regardons que comme des instrumens de notre commodité. Deux sortes de personnes sont sujettes à cette injustice : les grands seigneurs, accoutumés dès l'enfance à se distinguer de tout le reste des hommes et à se regarder comme des divinités terrestres ; les gens de fortune, sans éducation et sans principes de vertu, qui cherchent à s'élever en imitant les défauts des grands. Heureusement, les mœurs de la France nous portent naturellement à l'humanité, ne souffrant point d'esclaves, mais seulement des serviteurs mercenaires qui s'engagent volontairement pour une certaine recompense.

Nous considérerons comment on doit les choisir et les faire entrer dans le service ; comment on doit s'en servir et les traiter tant qu'ils servent ; enfin ce que l'on doit observer à leur sortie. Je ne dirai presque rien de moi, mais ce que j'ai appris de ceux qui en ont l'expérience et qui m'ont engagé à l'écrire.

Premièrement, il faut avoir le moins de domestiques qu'il est possible. Non seulement pour épargner la dépense et le soin de les conduire, mais encore plus pour éviter la paresse et la vanité. Faites par vous-mêmes tout ce que vous pouvez faire, et ne vous faites servir que quand la force ou le temps vous manque. Voyez les paysans, les artisans et le reste du petit peuple, ils n'ont besoin de personne pour s'habiller, se lever et se coucher, pour se faire à manger, et pour tout le reste qui occupe chez vous tant de domestiques. Tandis que les hommes travaillent au dehors, les femmes font le ménage au dedans. Quand ils sont malades, ils se servent l'un l'autre. Ils élèvent eux-mêmes leurs enfans, qui les servent à leur tour. Voilà la vie naturelle : que tous travaillent selon leurs forces, que les jeunes servent les vieux, que les sains servent les malades.

Ils est vrai que les riches laboureurs ont des serviteurs à gage et des gens de journée ; mais ce n'est ni pour s'en faire suivre, ni pour les occuper au service de leurs personnes : c'est pour partager avec eux le travail et en faire plus en même temps. Tout de même, il semble raisonnable qu'un magistrat, un homme d'affaires, un homme de lettres, un ecclésiastique se fasse servir dans les besoins ordinaires de la vie, pour avoir plus de temps à donner aux affaires publiques, à l'étude ou aux fonctions de la religion. Il faut même accorder quelque chose à la bien-

séance, qui ne permet pas à un grand seigneur d'aller seul et à pied par la ville comme un bourgeois, ni à un riche bourgeois de porter un gros fardeau sur ses épaules, quoiqu'il ait assez de force pour le faire. Mais il ne semble point raisonnable qu'un jeune homme de petite naissance, parce qu'il est riche, se fasse suivre de trois ou quatre laquais; qu'il ait des valets de chambre et d'autres domestiques à proportion, passant sa vie dans des visites inutiles, dans le jeu et les divertissemens.

Il ne faut point dire que ce sont des pauvres que l'on nourrit : ce sont des fainéans que l'on entretient, et que l'on détourne de l'agriculture et des autres travaux utiles. Si vous voulez nourrir des pauvres, nourrissez les malades, les vieilles gens et les autres invalides. Soutenez des artisans prêts à succomber faute d'un petit secours, et tant d'autres pauvres que la honte empêche de se découvrir à tout le monde. Ce n'est donc que la vanité et la mollesse qui fait prendre cette multitude de domestiques superflus. Une femme vaine aime à se faire parer comme une idole, à ne pas marcher un pas sans être soutenue, sans que l'on porte sa robe, sans que plusieurs personnes la suivent : tout cela grossit l'idée qu'elle a de sa personne. Elle s'imagine même assez naturellement être plus sage et plus habile que tous ceux qui lui obéissent. Ne vous laissez pas tromper à l'exemple des autres, et réduisez la

bienséance à celle qui est indispensable; mais de quelque qualité que vous soyez, et quelque bienséance que vous puissiez vous figurer, ne prenez jamais de domestiques que vous ne puissiez entretenir et récompenser honnêtement. Craignez ce terrible péché de retenir le loyer des mercenaires, l'un des quatre qui crient vengeance devant Dieu, suivant le langage de l'Écriture; et si vous êtes pauvre, vivez en pauvre.

Outre le nombre des domestiques, il faut avoir égard à leur qualité, suivant les services auxquels on les destine, et éviter avec soin tout ce qui peut être dangereux pour les mœurs ou pour la réputation. Ainsi, une dame prendra garde à n'avoir point autour d'elle de filles dont la jeunesse et la beauté puissent attirer les jeunes gens, et à bien choisir les laquais qui approchent de sa fille. Ainsi les ecclésiastiques ne doivent point avoir chez eux de femmes, ou s'il y en a quelqu'une, qu'elle soit hors de soupçon.

Comme l'on n'aime pas les domestiques qui changent souvent de maitres, aussi les maitres se décrient quand ils changent souvent de domestiques, et ces changemens dérangent le bon ordre d'une maison. Car le nouveau domestique apporte d'ordinaire en entrant quelque mauvaise manière qui nuit aux autres, et il lui faut du temps pour quitter ses vieilles habitudes et en prendre de nouvelles. Il faut donc les examiner auparavant, préférant toujours ceux dont on

connoît la naissance et la vie qu'ils ont menée jusques alors aux coureurs et aux inconnus. Dans les grandes familles, on doit autant qu'il se peut les conserver et les élever par degrés, soit qu'on leur donne des gages ou une récompense après un certain nombre d'années[1]. Il est bon qu'elle soit fixe et qu'ils sachent ce qu'ils ont à espérer, que les gages ou la récompense soient un peu au-dessous de ce qu'on veut qu'ils aient effectivement, afin de donner lieu à quelque gratification extraordinaire qui les excite à bien servir.

Tant que le domestique est en service, le maître lui doit trois choses : la subsistance, l'occupation et la correction. C'est ce que dit l'Écriture : *Le pain, la correction et le travail pour l'esclave* Ajoutons au pain la récompense pour nos serviteurs qui sont tous libres.

Ces trois choses sont également nécessaires. Le pain sans travail et sans correction rend le serviteur insolent ; le travail sans nourriture suffisante le met dans l'impuissance de servir, le réduit au désespoir, et le rend capable de toutes sortes de crimes. La nourriture des domestiques doit être bonne et abondante, mais il faudroit s'il étoit possible en retrancher toute sorte de délicatesse, ce qui est difficile dans les maisons où on tient de grandes tables. La plupart, ayant été élevés pauvrement, ne gardent point de mesure dans l'abondance et tombent bientot malades ;

[1] Voy. ci-dessus, p. 5.

les délices des grandes maisons les rendent insolens et leur font ensuite trouver bien rude la vie frugale des artisans. *Celui qui nourrit delicatement son serviteur dès la jeunesse, le sentira rebelle dans la suite,* dit le sage. En carême, on doit avoir un soin particulier que les domestiques soient bien nourris, pour ôter les prétextes de se dispenser du jeûne; et par la même raison le maitre doit s'assujettir à diner à une heure convenable. Il ne faut pas attendre qu'ils se plaignent pour savoir s'ils sont bien nourris : *La femme forte*, dans l'Ecriture, *se lève avant le jour, pour distribuer la nourriture à ses domestiques.*

Elle a soin aussi *qu'ils soient bien vêtus, en sorte qu'ils ne craignent point le froid de l'hiver.* Voilà le vrai usage des habits. Mais parmi nous, ceux qui habillent leurs domestiques se piquent souvent d'une magnificence et d'une propreté qui ne conviennent point à des valets, et ne servent qu'à leur donner de la vanité. Après avoir porté longtemps une riche livrée, des perruques et des cravates de grand prix, il est difficile qu'ils se réduisent à reprendre leurs haillons pour entrer dans une boutique, ou à retourner à la campagne vêtus de toile comme auparavant.

Quant au travail, il ne doit pas être excessif. Il faut avoir égard à la force des domestiques, ne les pas pousser à bout, ni se prévaloir de l'avantage que l'on a sur eux. Il y a des maitres si inhumains qu'ils ménagent moins leurs valets

que leurs chevaux, parce que les valets ne leur coûtent point d'argent. Si c'étoient des esclaves, ils les conserveroient avec soin. Toutefois la loi de Dieu recommande l'humanité même envers les esclaves : *Si la pauvreté réduit ton frère à se vendre à toi, tu ne le traiteras pas comme un esclave, mais comme un mercenaire.* Et ensuite : *Ne l'opprime pas par ta puissance, mais crains ton Dieu.* Et pour conclusion de cette loi : *Car les enfans d'Israël sont mes esclaves que j'ai tirés de la terre d'Égypte.*

Mais d'ailleurs, il est fort recommandé de ne point souffrir que les serviteurs soient oisifs : *Fais travailler ton serviteur et tu trouveras du repos; lâche-lui la main, il cherchera la liberté. Jette-le dans le travail, qu'il ne soit point oisif : car l'oisiveté enseigne bien de la malice. Fais-le travailler comme il lui convient, et s'il n'obéit pas, charge-le de fers pesans.* C'est ainsi que l'on traitoit les esclaves indociles. Il y a parmi nous des domestiques qu'il est difficile d'occuper continuellement : comme les laquais, qui doivent être toujours prêts à suivre le maître, à aller où il les envoie, à l'avertir de ceux qui entrent. Si d'eux-mêmes ils ne sont pas laborieux, ils perdront toujours bien du temps. Il faut donc autant que l'on peut les choisir tels, et ne pas garder longtemps ceux que vous ne pourrez réduire à s'occuper : ou après leur temps de service, les mettre en métier, pour les engager au travail plutôt

que d'en faire des valets de chambre. Voyez dans les devoirs des domestiques ce qui regarde les valets de chambre et les laquais.

Il est bon que le maitre prévoie de loin ceux d'entre ses laquais qui seront propres à être gardés dans la maison, ou à être mis auprès de ses enfans. Qu'il les étudie et les cultive avec un soin particulier, sans toutefois s'ouvrir à eux de son dessein; mais il peut le communiquer à quelqu'un des principaux domestiques, qui puisse lui aider a reconnoitre s'il juge bien de ce jeune homme et s'il n'y est point trompé. Pour garder utilement ces domestiques, on leur fera apprendre le métier par lequel ils doivent servir : comme de cuisiniers, de confituriers, de tailleurs, de tapissiers, de barbiers. C'est un moyen de les occuper, mais souvent aussi ce leur est une occasion de se gâter; à moins que l'on n'use d'une grande précaution pour les envoyer chez des maitres sages et réglés

Les plus exposés sont ceux que l'on met chez des baigneurs[1] pour en faire des valets de chambre. Ils y trouvent d'autres garçons, qui viennent de quitter la livrée après avoir servi dans des maisons peu réglées. Il n'y a guère de jeune homme assez sage pour n'être pas ebranle par les mauvais exemples et les railleries d'un grand

[1] Sur ce que representaient alors les etablissements de bains, voy. *Les soins de toilette*, p. 116.

nombre de camarades, surtout au sortir d'une maison où il n'étoit point combattu dans le bon chemin. Il est donc plus sûr que, pendant cet apprentissage, vous le gardiez chez vous et l'envoyiez pendant le jour travailler chez un barbier ou un chirurgien dont vous connoîtrez la probité.

Tous les domestiques doivent, autant qu'il se peut, apprendre à lire, à écrire et à compter pour leur usage. Et comme les valets de chambre ont plus de temps de reste, il est bon qu'ils écrivent assez bien pour leur en faire une occupation, en leur donnant quelques écrits à copier. Pour leur adoucir cette sujétion, vous pourrez de temps en temps leur donner quelque petite gratification proportionnée au travail.

Si le maître est assez grand seigneur pour avoir des pages et qu'il en destine quelqu'un à être son écuyer, il ne peut se dispenser de l'envoyer à l'académie [1]. Mais le meilleur est qu'il soit externe, qu'il n'y aille que pour travailler, et qu'il ait peu de commerce avec les pensionnaires. C'est ici le même péril que pour les laquais chez les baigneurs. Choisissez l'académie la plus réglée, et recommandez votre page avec grand soin au maître et aux créats [2]. Informez-vous, par vous et

[1] On nommait alors académies des établissements où la jeune noblesse apprenait l'équitation, la danse, l'escrime, se livrait à des courses de bagues, de têtes, etc. On y enseignait les éléments des mathématiques et de l'art militaire. Voy. *Écoles et collèges*, p. 310.

[2] Les sous-écuyers dans les académies.

par autrui, de la conduite du page, et avertissez-le par avance que vous vous en informerez, et que vous perdrez la bonne volonté que vous avez pour lui s'il ne se conduit en tout suivant vos intentions. Si vous apprenez qu'il se démente, changez en effet la résolution de le garder dans votre maison, et procurez-lui autre chose. Faites que vos laquais regardent comme la plus grande récompense qu'ils puissent espérer en quittant la livrée, celle d'être retenus dans la maison.

Ce choix des domestiques que l'on veut garder est le fondement principal du bon ordre d'une maison. Des gens élevés de jeunesse dans la règle sont plus propres à la maintenir. Si toutefois on en trouve qui dans d'autres maisons se soient toujours portés au bien, par bonté de naturel ou autrement, on peut espérer que l'instruction et le bon exemple en feront d'excellens domestiques. Mais, toutes choses égales, vous devez toujours préférer ceux qui auront déjà employé à vous servir une partie de leur jeunesse

Le principal soin d'un maître chretien doit regarder les mœurs de ses domestiques. Il doit compter comme une chose infaillible que chacun d'eux a quelque défaut, travailler charitablement à l'en corriger, et le supporter en attendant avec patience Si j'ai tant de peine (doit-il dire) à me corriger moi-même, nonobstant tous les soins qu'on a pris de moi dès ma jeunesse, dois-je m'étonner que de pauvres gens, qui n'ont eu ni

éducation ni bon exemple, soient remplis d'imperfections.

Avant que de corriger, il faut instruire, car on ne corrige effectivement qu'en persuadant. La crainte peut bien détourner des mauvaises actions, mais elle ne change pas le cœur; elle excite tout au plus à rentrer en soi-même et à faire attention à la raison. Ce n'est donc pas assez de reprendre les domestiques quand ils font des fautes ou de les en punir, il faut, s'il se peut, les empêcher d'y tomber, en les avertissant auparavant et leur faisant aimer leur devoir. Il est vrai qu'il y a des naturels serviles, sur lesquels la raison fait peu d'effet, c'est ceux-là dont on doit entendre ce que dit le sage : *Les paroles ne corrigent point l'esclave, il entend et ne répond rien.*

Mais, soit que l'on trouve les domestiques plus ou moins dociles, il faut toujours les faire instruire soigneusement des devoirs de la religion, et autant à fond que leur capacité le permet : et c'est principalement pour cela qu'un aumônier est nécessaire dans une grande maison. Ceux qui ne peuvent en avoir, peuvent y suppléer en faisant venir chez eux une fois ou deux la semaine quelque prêtre vertueux, qui parle aux domestiques en commun et en particulier, suivant la portée et le besoin de chacun. Pour avoir un bon aumônier, le plus sûr est de le faire chercher par quelqu'autre aumônier, dont on connoit le mé-

rite et le fruit qu'il fait dans la maison où il est Un supérieur de séminaire ou un autre ecclésiastique, d'ailleurs plus habile, ne saura pas si bien ce qui convient à cet emploi.

La vertu est plus nécessaire dans l'aumônier que la science Donnez-vous de garde toutefois de certains dévots de petit esprit qui mettent la religion dans des formalités et des bagatelles, et veulent obliger tous les autres à ce qu'ils pratiquent; qui sont scrupuleux et défians; qui se laissent aisément prévenir pour ou contre les domestiques, suivant les divers rapports ou les premières impressions de l'extérieur; ou qui sont trop simples et trop crédules. Un aumônier, pour faire du fruit, doit être un homme solide et grave, doux et affable, pour s'attirer la confiance des moindres valets, mais d'une telle vertu et d'un si grand sens qu'il soit respecté des principaux domestiques et du maître même. Et quand bien il ne seroit pas tout à fait tel, le maître qui l'a une fois choisi doit toujours le traiter avec beaucoup d'honneur, principalement devant les domestiques, pour les accoutumer à respecter les prêtres Évitez, entre autres, une irrévérence que les dames commettent souvent, de faire attendre longtemps l'aumônier prêt à dire la messe. Il vaudroit mieux ne la point entendre quand il n'y a pas d'obligation. Mais la considération que le maître doit avoir pour son aumônier ne doit pas aller jusqu'à faire croire qu'il est

livré à lui et que c'est l'aumônier qui gouverne la maison. Dès lors, il ne feroit plus de fruit. Il seroit haï des domestiques les plus fiers, qui diroient qu'ils ne sont pas entrés chez vous pour obéir à un prêtre; les plus foibles le flatteroient et lui feroient leur cour par un extérieur affecté de dévotion. La principale qualité d'un bon maître est d'avoir la main ferme, pour contenir chacun de ses domestiques dans les bornes de ses fonctions.

Pour faciliter l'instruction, l'aumônier donnera aux domestiques des catéchismes et des livres de prières. Il aura de plus divers livres proportionnés à leur capacité, qu'il pourra leur prêter les uns après les autres, suivant qu'il jugera leur être utile : comme le Catéchisme historique, l'Introduction de saint François de Sales, l'Imitation de Jésus-Christ, la vie de Jésus-Christ, le Nouveau Testament, les vies des Pères des déserts et des autres saints. Il faut garder la bonne coutume d'avoir dans l'antichambre et dans la salle du commun la vie des Saints ou quelque livre semblable. Les survenans même en profitent. Il est bon aussi d'avoir en réserve des livres de la semaine sainte avec l'explication françoise, pour les prêter aux domestiques et leur donner de quoi s'occuper à l'église pendant ces jours-là, dont les offices sont les plus longs. Un maitre zélé ne plaindra pas ces petites dépenses.

On doit avoir grand soin de faire sanctifier les

dimanches et les fêtes : *Tu ne feras aucun travail ce jour-là*, dit la Loi, *ni toi, ni ton fils, ni ta fille, ni ton serviteur, ni ta servante, afin que ton serviteur et ta servante se reposent comme toi* Il faut donc éviter, autant qu'il se peut, ces jours-là, les voyages, les parties de chasse et les grands divertissemens qui occupent tout le domestique : supposé même qu'ils soient permis les autres jours. Il faut ôter aux femmes de chambre et aux autres les occasions de veiller trop tard le samedi, en sorte qu'ils ne puissent donner la matinée du dimanche aux devoirs de la religion. Et comme la plupart des domestiques en sont peu soigneux, c'est peu de leur en ôter les obstacles si on ne les y excite et si on ne leur en donne l'exemple

Aux grandes fêtes, on exhortera les domestiques à s'approcher des sacremens ; leur laissant ensuite une entiere liberté, sans les presser de dire s'ils l'ont fait ou non, de peur de donner occasion à des sacrilèges ou à des mensonges. Il n'y a que le devoir pascal que l'on doit exiger, c'est-à-dire s'assurer que tous les domestiques se sont présentés au prêtre pour y satisfaire : autrement les chasser de la maison Que si quelque domestique se distingue des autres par la frequentation des sacremens, il faut bien prendre garde s'il s'en distingue à proportion par ses mœurs, et se défier de l'hypocrisie dont les âmes basses sont fort capables : si, par exemple, on

voit qu'ils affectent de faire leurs dévotions en présence du maître ou d'aller au même confesseur. La vraie piété se cache autant qu'elle peut. Si le maître a quelques gratifications à faire, qu'il se garde bien de les donner aux pratiques extérieures de dévotion, qui souvent sont équivoques. Il vaut mieux qu'il ne fasse pas semblant de les apercevoir. Mais il ne doit pas permettre que ses domestiques s'accusent l'un l'autre d'hypocrisie, ni qu'ils fassent de mauvaises railleries sur ce sujet. La crainte d'être moqués seroit une violente tentation à ceux qui seroient touchés du désir de servir Dieu. On doit se défier particulièrement des femmes, en cette matière des dévotions extérieures.

Afin que les domestiques sachent ce que l'on demande d'eux pour les mœurs et la conduite extérieure, et que l'aumônier aussi sache à quoi s'en tenir, il est à propos qu'il y ait en chaque grande maison un règlement où soient marqués les principaux devoirs des domestiques. On le communiquera à tous ceux qui se présenteront pour entrer dans la maison, et on les pressera de bien examiner s'ils sont résolus de s'y assujettir pour ne pas s'exposer à sortir au bout de deux jours. Nous mettons à la fin de ce mémoire le règlement de feu Monseigneur le Prince de Conti[1], gouverneur de Languedoc, pour servir

[1] Voy. ci-dessous, p. 244.

de modèle, et chacun pourra le suivre, en y ajoutant ou diminuant suivant la disposition de sa famille.

Ne croyez pas, au reste, que des instructions toutes nues et des réprimandes sèches suffisent pour inspirer la vertu à vos domestiques. La plupart ont peu d'étendue d'esprit et peu d'habitude de l'exercer. Il faut plutôt s'appliquer à leur gagner le cœur qu'à les convaincre par de grands raisonnemens, comme font certains philosophes qui n'en sont pas mieux servis. Or, les hommes se gagnent par les bienfaits ; les âmes vulgaires et mercenaires, comme sont ordinairement les valets, se mènent par l'intérêt. Afin de vous faire aimer des vôtres, ayez donc soin qu'ils ne manquent de rien pour les besoins du corps : payez-leur exactement leurs gages et tout ce qui leur est dû ; ne les maltraitez point sans sujet ; en un mot, traitez-les bien en tout ce qui leur est sensible, afin de vous mettre en droit de leur parler de leurs biens spirituels. Car si on commence à leur parler de leur âme et à leur faire de belles leçons des devoirs de la vie chrétienne avant que de pourvoir à leurs besoins corporels, ils regarderont l'aumônier et le maître même comme des pédans fâcheux ; ils croiront que l'on se moque d'eux quand on dit que l'on ne cherche que leur bien ; et leur aversion passera jusques aux maximes de vertu qui seront ainsi proposées à contre-temps. Dieu même, pour ramener les

hommes à lui, ne leur a d'abord proposé sous l'ancienne loi que des récompenses temporelles, et les a ainsi préparés aux promesses spirituelles de la nouvelle alliance. Jésus-Christ, pour se faire écouter, a attiré les hommes par des guérisons et d'autres bienfaits sensibles.

Ce n'est pas assez de faire justice à vos domestiques, il faut encore user de libéralité. Non au hasard et par fantaisie, comme font souvent les jeunes seigneurs, moins encore par foiblesse, cédant à la flatterie et à l'importunité. Mais donnez pour récompenser le mérite, la docilité à recevoir les instructions, l'exactitude dans le service, la vie réglée, la modestie, la douceur envers les autres domestiques. Laissez à ceux qui sont tels une liberté honnête, témoignant être bien aise qu'ils se divertissent innocemment. Ainsi vous adoucirez la contrainte du service qui est toujours grande, et celle de vivre dans la règle et de suivre vos maximes : *Que l'esclave sensé vous soit aussi cher que vous-même*, dit l'Écriture, *ne manquez pas de l'affranchir, et ne le laissez pas dans la pauvreté.*

Pour bien faire, il faut que les domestiques regardent l'affection de leur maitre comme la source de tout le bien qu'ils espèrent ; qu'ils trouvent en lui un père tendre et charitable, qui non seulement pourvoit à leurs besoins présens, mais qui, pour l'avenir, les décharge encore du soin de leur établissement. Qu'il leur rende

l'accès facile quand ils auront à lui parler, et leur ôte la crainte et le respect excessif qui souvent les porte à mentir ou à se taire. Il doit être d'une humeur égale, afin qu'ils ne soient pas obligés d'épier le temps propre pour lui parler, et qu'ils trouvent par expérience que la charité le rend toujours prêt à les écouter favorablement. S'il refuse ce qu'on lui demande, que ce soit avec raison et douceur, hors certaines occasions dans lesquelles la qualité de la demande ou la manière de demander oblige à résister avec fermeté. Qu'il écoute leurs justes plaintes, même contre lui, et qu'il se souvienne de cette parole du saint homme Job : *Si j'ai méprisé d'entrer en jugement avec mon serviteur et avec ma servante quand ils se plaignoient de moi, que ferai-je quand Dieu s'élèvera pour juger? Ne nous a-t-il pas formés l'un et l'autre dans le sein de notre mère?*

En général, le maître doit avoir soin, quand il parle à ses domestiques, de ne pas s'accoutumer à certaines manières rudes et sèches, qui, bien qu'en apparence peu importantes, ne laissent pas d'être contraires à la charité. Il doit éviter tout ce qui marque du mépris, et étendre jusques-là le précepte de saint Paul de relâcher les menaces. C'est un état de soi fâcheux à la nature d'être réduit à servir par pauvreté : il est juste de l'adoucir autant qu'il est possible. Il faut donc supporter patiemment les questions ou les pro-

positions déraisonnables que les domestiques font quelquefois, faute de lumière ou de discrétion : mais il faut réprimer fortement la désobéissance ou le manque de respect.

Quand je dis qu'on leur doit parler avec douceur, je ne prétends pas conseiller de se trop familiariser avec eux : la plupart en abuseroient. Et quand je parle de supporter leurs défauts, je ne prétends pas qu'ils se relâchent dans les choses du service : je ne parle que des défauts d'humeur et de mauvaise éducation.

Comme les domestiques sont obligés d'avertir le maître de tout ce qui se passe dans la maison contre son service ou contre le règlement, aussi est-il obligé de ménager avec une grande circonspection ceux qui lui donnent ces avis, pour ne les pas rendre odieux à ceux contre qui ils ont parlé, ce qui détourneroit les gens sensés de l'avertir. Mais aussi, le maître doit examiner d'ailleurs la vérité des rapports qui lui viennent et punir sévèrement la calomnie. Si un domestique rapporte à un autre ce qu'un troisième a dit contre lui, quoique le rapport soit véritable, celui qui l'a fait doit être puni et même chassé sans rémission si la matière est importante. Ces rapports sont la source la plus ordinaire des haines entre les domestiques, et ne s'oublient pas facilement.

Quoiqu'il faille veiller sur les domestiques, il ne faut pas prendre garde aux petites fautes ni

les épier de trop près (*Ne soyez pas attentif à toutes sortes de discours*, dit le sage, *de peur que vous n'entendiez votre serviteur dire du mal de vous. Vous savez en votre conscience que vous en avez souvent dit des autres*), pour nous apprendre à n'être pas trop curieux et à ne pas chercher les occasions de nous fâcher.

Le maître ne doit jamais reprendre ou châtier ses domestiques sans sujet, comme ne font que trop ceux qui suivent leur humeur : *Ne maltraitez pas l'esclave qui travaille fidèlement*, dit l'Écriture, *ni le mercenaire qui donne sa vie*. Et encore : *Ne soyez pas comme un lion dans votre maison, vous rendant terrible à vos domestiques*. Ceux qui se mettent aisément en colère peuvent se faire craindre, mais ils ne se font point respecter, et n'ont point de véritable autorité : les domestiques regardent leur mauvaise humeur comme un coup de vent ou une tempête qu'il faut laisser passer. Un chrétien ne doit châtier que par raison, malgré lui et toujours pour le bien. S'il use de menaces ou de réprimandes, que ce soit avec fermeté, mais sans aigreur et sans emportement; en sorte qu'ils soient confondus par le reproche de leur conscience, et ne puissent rien attribuer à la passion du maître. Il doit se défier de lui-même quand il se sent ému de colère ou prévenu d'inclination ou d'aversion naturelle à l'égard de quelqu'un de ses domestiques. Quand même l'aversion seroit bien fondée, vous devez la com-

battre, évitant de penser à ses défauts quand il n'est point nécessaire et vous remettant devant les yeux ce qu'il y a de bon dans ce même domestique.

Si quelqu'un, étant d'ailleurs un bon sujet, tombe par foiblesse dans une grande faute, mais qui n'ait point éclaté et dont vous puissiez espérer qu'elle n'aura pas de suite, vous ferez bien de lui pardonner et de vous servir de sa chute même pour l'engager à mieux faire à l'avenir, afin de la réparer. Rien n'est plus capable de gagner un cœur bien fait, si vous lui parlez en cette occasion avec force et avec charité. Mais il faut supposer qu'il n'y ait point de danger pour les autres, et qu'ils n'abuseront pas de cet exemple.

Si quelqu'un a fait une faute pour laquelle il mérite d'être chassé, avant que de lui donner son congé, il est bon que le maitre le fasse avertir de sa résolution par l'aumônier ou par quelqu'autre des principaux domestiques, afin de demeurer en état de lui pardonner s'il voit un repentir suffisant. Mais quand un domestique aura une fois été congédié publiquement, il ne faut jamais le reprendre : la conséquence en est trop dangereuse. Il faut même, pour l'exemple, lui défendre d'entrer dans la maison et aux autres domestiques de le fréquenter. Aussi ne faut-il les chasser que pour des fautes capitales.

Il est plus commode pour le maitre de se dé-

faire d'un domestique qui lui déplait que de souffrir ses défauts ou s'appliquer à les corriger. Mais la charité lui doit faire considérer l'avantage du domestique. Si vous chassez un jeune enfant nouvellement sorti de son village, vous l'exposez à s'engager dans la première condition qu'il trouvera, peut-être dans une maison déréglée, ou à demeurer vagabond, à s'accoster des méchans qui s'appliqueront à le corrompre. Il vaut bien mieux le châtier, même par quelque punition corporelle, que de l'exposer à se perdre entièrement. Vous leur devez tenir lieu de père, et faire ce que leur père feroit s'il étoit raisonnable. Or l'Écriture recommande aux pères *de ne pas épargner la verge à leurs enfans*. Essayez tous les remèdes avant que d'en venir à mettre dehors, et n'en venez là que pour les incorrigibles.

Avant que de se confier entièrement en un domestique, la prudence veut que l'on éprouve sa fidélité, particulièrement s'il est jeune ou s'il ne vient pas d'une maison tout à fait sûre. Mais il faut user de ces épreuves avec grande discrétion. Quelquefois, par des précautions excessives, on apprend aux jeunes gens le mal qu'ils ne savent pas, ou bien on leur donne envie de le commettre en montrant de la défiance : au lieu que la confiance gagne les bons naturels. Il faut donc les éprouver sans qu'ils s'en aperçoivent. D'abord en de petites choses, comme en leur faisant don-

ner quelque aumône ou payer des ports de lettres et s'informant ensuite combien ils se sont fait rendre. Mais dans ces commencemens, il ne leur faut pas donner occasion de mal faire sans que vous puissiez le découvrir, ni les exposer à des tentations capables d'ébranler les plus fermes. J'ai ouï conter d'un homme riche et connu dans Paris, qui vivoit il y a cinquante ans, qu'ayant reçu une grande somme en or qu'il avoit laissée sur sa table, son valet de chambre vint le raser et demeura seul avec lui. Il fut surpris que ce garçon le quitta tout d'un coup à demi rasé et s'enfuit en courant. Il appela ses gens, fit chercher le valet de chambre et voulut savoir la raison de ce procédé : « Je vous avoue, dit-il, Monsieur, que voyant combien il m'eût été facile d'emporter tout cet or si j'eusse été capable de faire un mauvais coup, j'ai été saisi d'horreur, et j'ai senti trembler ma main sous le rasoir. » Prévenez donc les tentations : nous n'y devons pas exposer les autres, puisque nous demandons tous les jours à Dieu de ne nous y pas exposer nous-mêmes. *Où il y a plusieurs mains*, dit le sage, *tenez tout fermé, pesez et comptez tout ce que vous delivrez et écrivez la recette et la dépense.*

A l'égard des domestiques qui ont nécessairement du maniement comme le maître d'hôtel et les valets de chambre, on pourra au commencement s'assurer de leur fidélité en les observant dans les occasions où ils seront le moins sur

leurs gardes. Si c'est un officier[1] ou un cuisinier qui ait le marché de quelques fournitures, on pourra le lui ôter de temps en temps, pour voir s'ils épargnent autant quand ils fournissent aux dépens du maître. Il est bon qu'ils croyent que le maître s'informe d'ailleurs de la valeur des choses qu'ils sont chargés d'acheter et du prix qui s'en paye dans les autres maisons. Cette pensée pourra les contenir dans le devoir; et pour leur ôter tout sujet de tentation, il doit être exact à leur faire souvent rendre compte, comme toutes les semaines ou tous les mois. Il doit en user de même, à proportion, à l'égard de son intendant : se faire souvent instruire de l'état général de ses affaires, et entrer par lui-même, autant qu'il pourra, dans la connoissance du détail. Je sais que cet examen d'affaires n'est pas agréable, mais c'est le travail des riches. Ils se trompent s'ils se croient dispensés de la pénitence d'Adam. Ils sont obligés, comme les autres hommes, *à manger leur pain à la sueur de leur visage;* ils sont sujets à la règle de l'apôtre : *Que si quelqu'un ne veut point travailler, il ne doit point manger*. S'ils ne labourent pas la terre et ne travaillent pas de leurs mains, ils sont chargés d'un grand nombre d'affaires, souvent plus incommodes que le travail du corps : ils doivent conserver leur bien, pourvoir à la subsistance de

[1] Sur le sens de ce mot, voy. ci-dessus, p. 51.

leur maison, à l'éducation et à l'établissement de leurs enfans, payer leurs dettes, retirer ce qui leur est dû, souvent en poursuivant des procès. Pour cela il faut lire beaucoup de lettres et de mémoires, faire des réponses, donner des ordres, examiner des comptes, des parties[1] d'ouvriers et de marchans, visiter des terres et des bâtimens, faire des voyages. Sans compter les devoirs du même homme envers le public, soit comme seigneur, soit comme magistrat, soit comme officier de guerre. Comment, avec tous ces devoirs, les grands seigneurs et les riches trouvent-ils tant de temps pour se divertir? Nous avons ici cet avantage que la vertu chrétienne s'accorde parfaitement avec l'intérêt temporel. Il n'y a qu'à changer les motifs, prendre en esprit de pénitence la peine que des payens ne prendroient que comme une nécessité facheuse, et vous appliquer à rendre vos domestiques fidèles et soigneux, moins pour votre intérêt que pour leur véritable avantage qui est d'être gens de bien.

Il faut ôter aux domestiques, autant qu'il se peut, toute occasion de faire du mal. Ainsi, on ne doit leur permettre d'aller au cabaret que dans la nécessité; par conséquent il vaut toujours mieux qu'ils aient leur ordinaire réglé dans la maison que leur argent à dépenser.

[1] On dit aujourd'hui des mémoires.

Ainsi, dans une grande maison, les chambres des femmes doivent être éloignées de celles des hommes, autant que la disposition des lieux le permet; en sorte que, s'il est possible, on ne puisse passer d'un quartier à l'autre que sous les yeux de la maîtresse. Chacun doit avoir son lit, particulièrement les laquais. Les femmes de chambre ne mangeront point avec les valets de chambre, ni les demoiselles avec les écuyers. Ils éviteront, non seulement toute privauté scandaleuse, mais toute familiarité trop grande. La modestie et la retenue régneront dans tout le domestique.

Surtout, il faut que la paix y règne. Ce qui a été dit contre les rapports y servira fort. On doit aussi être sévère contre les mensonges. La plupart des valets y sont sujets, mais si on ne peut les en corriger, il ne faut point les garder. *Le prince,* dit l'Écriture, *qui écoute volontiers les paroles de mensonge n'a que des impies pour serviteurs.* Si le maître hait le mensonge, comme il doit, il sera toujours en défiance avec les menteurs, et obligé à se tenir sur ses gardes. Plus il les interrogera, plus il leur donnera occasion de mentir. Ainsi, après les avoir convaincus deux ou trois fois de mensonge en choses importantes, le plus sûr est de s'en défaire.

Si l'on voit une haine formée entre deux domestiques, après avoir tenté toutes les voies possibles de les réconcilier, il faut ôter le plus

coupable; ou, si la faute est égale, les chasser tous deux. Pour prévenir les divisions, le maitre doit éviter de donner de la jalousie en préférant les uns aux autres, sans en faire connoître la raison ni montrer qu'il récompense le mérite. Il doit même s'assujettir à employer chacun suivant sa fonction, et ne leur point donner occasion d'empiéter l'un sur l'autre. S'il veut qu'un palefrenier lui amène un cheval, qu'il lui fasse dire par l'écuyer plutôt que par un valet de chambre; sans toutefois les accoutumer à être pointilleux sur ces distinctions, puisque après tout ils servent le même maître.

Pour être bien servi, il faut maintenir la subordination entre les domestiques, et elle maintient la paix. Que les gens de livrée soient soumis à l'écuyer, les gens de l'office et de la cuisine au maître d'hôtel, et ainsi des autres. Mais doivent aussi être unis entre eux principalement les chefs, et ne se pas regarder comme des étrangers. Quand il y a quelque différend entre le chef d'un office et ses inférieurs, le maître doit toujours en public donner le tort aux subalternes, qui doivent obéir par provision et qui ont la présomption contre eux, étant d'ordinaire moins raisonnables. Mais il doit, en particulier, reprendre le supérieur, s'il a tort; et quand il ne l'auroit pas, l'exhorter à se faire aimer de ses inférieurs et lui en montrer les moyens. Réprimez fortement les naturels fiers et impérieux, et contenez ceux qui sont in-

quiets et remuans, ou les éloignez tout à fait.

Quand les domestiques sont malades, il faut en avoir un soin particulier. Il doit y avoir dans la maison une chambre destinée à les recevoir, loin du bruit et en une situation commode. Si cela ne se peut, et qu'il ne soit pas aisé de les faire bien servir dans la maison, on peut les envoyer chez quelque chirurgien ou quelque autre personne accoutumée à les traiter. Là, il faut les faire visiter souvent, pour voir si rien ne leur manque. Mais il ne faut point les envoyer aux hôpitaux, où ils occuperoient la place des pauvres, qui n'ont point d'autre secours; ou, en tout cas, il faut récompenser libéralement l'hôpital. Si les malades sont chez vous, il ne faut rien épargner pour la nourriture, pour les remèdes, pour les gardes. Il est bon d'avoir provision de linge, pour changer; de robes de chambre et d'autres commodités semblables, dont ordinairement les domestiques ne sont pas fournis parce qu'elles leur sont inutiles en santé; d'avoir des livres pour les désennuyer quand ils sont convalescens et les instruire en même temps. Il est bon que vous les visitiez quelquefois vous-mêmes, et vous devez vous informer souvent s'il ne leur manque rien. Enfin, vous devez, autant qu'il est possible, leur adoucir cet état si pénible par lui-même. C'est un des plus puissans moyens de vous faire aimer d'eux, et la joie d'être honorés de vos visites, de vous voir près de leur lit et de savoir

que vous vous informez de leur état, ne contribuera pas peu à leur rendre la santé.

L'usage d'une maison bien réglée doit être d'exciter de bonne heure les malades à recevoir les sacremens, surtout à se confesser. Cet usage étant une fois établi fera que, s'ils viennent en danger de mort, ils ne seront point effrayés quand on leur parlera de songer à leur conscience. Or on doit regarder comme le principal devoir envers les malades de pourvoir à leur assistance spirituelle jusqu'au dernier moment. Pour leur mettre l'esprit en repos, s'ils ont une femme et des enfans, le maitre doit leur promettre d'en prendre soin et le prendre effectivement selon son pouvoir. Après leur mort, il doit faire prier Dieu pour eux.

Si quelque domestique tombe dans une maladie incurable ou très longue, vous devez lui ôter la crainte de vous etre à charge et l'assurer que vous préférez aux services qu'il vous pourroit rendre l'occasion d'exercer la charité envers lui. S'il devient absolument incapable de servir, ne laissez pas de le garder dans votre maison, il en sera la bénédiction, ou s'il a famille, faites-le subsister chez lui. Mais il faut auparavant se bien assurer que son mal est incurable, pour ne pas entretenir la fainéantise.

Quant à ceux que l'on juge à propos de congédier avant que le temps de leur service soit achevé, il ne faut pas laisser de les récompenser

à proportion. C'est porter la punition trop loin que de les renvoyer sans leur rien donner, comme font quelques maitres qui donnent lieu par là de soupçonner qu'ils ne sont sévères que par intérêt. Si le temps du service est fini, il faut premièrement leur payer exactement et sans remise ce qui leur est dû, et songer aux terribles menaces de Dieu contre ceux qui retiennent le loyer des mercenaires : *Le prix du mercenaire qui te donne son travail ne demeurera pas chez toi jusques au matin,* dit la Loi. Et ailleurs : *Tu lui rendras le jour même le prix de son travail, avant le coucher du soleil, parce qu'il est pauvre et qu'il n'a que cela pour vivre ; de peur qu'il ne crie contre toi au Seigneur et qu'il ne te soit imputé à péché.* Et encore : *Qui ôte le pain gagné par la sueur, c'est comme s'il tuoit son prochain. Celui qui repand le sang et celui qui fait tort au mercenaire sont frères.*

Mais un bon maitre ne doit pas se contenter de payer à ses domestiques ce qui leur est dû à la rigueur ; en leur payant leur récompense ou leurs gages, il doit pourvoir à leur établissement. Ainsi, un an ou deux avant que les laquais quittent la livrée, il est bon de s'appliquer plus particulièrement à leur instruction, afin que le fruit leur en reste toute leur vie. Voyez à quel métier chacun sera porté, et tâchez de les déterminer à ceux qui sont les plus solides : comme charpentiers, charrons, menuisiers, corroyeurs,

tanneurs, boulangers, cordonniers, et les autres qui servent aux nécessités de la vie; mais détournez-les de ceux qui dépendent des modes : comme passementiers, brodeurs, perruquiers, ou qui ne servent que pour le luxe et les superfluités. Informez-vous de quelque maître craignant Dieu, chez qui vous retiendrez place pour leur apprentissage. Ne craignez point de les récompenser six mois plus tôt ou de les garder six mois plus tard, s'il est nécessaire, pour les bien placer. Pendant leur apprentissage, il faut vous informer souvent de leur conduite; et si elle est bonne, leur donner de temps en temps de quoi aider à leur entretien, pour les encourager. Les jours de fête, il est bon de les attirer dans la maison, et leur témoigner que vous les regardez toujours comme des gens qui vous appartiennent. Ces exemples seront très utiles pour exciter ceux qui servent encore à faire leur devoir.

Souvent, en sortant ou quelque temps après, ils se marient; et il ne faut pas les en détourner, si ce n'est pour leur propre intérêt. Mais la principale vue que l'on doit avoir est qu'ils se marient d'une manière convenable pour leur salut. En ce cas, il ne faut pas épargner quelque somme d'argent pour leur aider à se mettre en ménage. Là se peuvent rapporter les préceptes de l'Écriture qui ordonnent *de ne pas congédier un esclave les mains vides en lui donnant la liberté. Tu lui donneras,* dit la Loi, *au bout de sept ans de service,*

une provision de tes troupeaux, de ton aire et de ton pressoir, selon la bénédiction que tu auras reçue du Seigneur ton Dieu. Et ensuite : *Ne détourne pas d'eux tes yeux quand tu leur auras donné la liberté.* Il est bon, dans la suite, d'entrer en connoissance de ce qui se passe dans ces petites familles, et surtout du soin qu'ils prennent de leurs enfans. Rien n'est plus honorable à un homme riche, que de le voir environné d'un grand nombre d'anciens domestiques, qui ne sont plus attachés à lui que par reconnoissance, et qui le regardent comme leur bienfaiteur, leur patron et leur père.

Plusieurs ont aversion des domestiques mariés ; ils refusent d'en prendre qui le soient, et les congédient quand ils s'aperçoivent qu'ils le sont. Ils disent que c'est l'intérêt des domestiques mêmes ; qu'étant pauvres, il ne leur est pas expédient de se charger d'une famille et de multiplier le nombre des misérables. Mais qui sommes-nous pour donner des bornes à la providence? Si les pauvres n'avoient des enfans, où prendroit-on des ouvriers, des soldats, des serviteurs pour les riches? Aussi, ceux qui parlent plus sincèrement se plaignent seulement que les domestiques mariés négligent l'intérêt du maître, et détournent ce qu'ils peuvent de la maison pour le porter à leurs femmes. Ainsi, la plupart des domestiques de l'un et de l'autre sexe ne peuvent se marier, ou du moins ne le peuvent que

fort tard Cependant ils ne sont pas tous appelés à la continence parfaite. C'est un état angélique et rare : *Tous n'en sont pas capables*, dit le Sauveur, *mais ceux à qui il est donné;* et les personnes qui sont en service n'ont pas les secours des moines et des clercs [1] ; elles sont au milieu du monde et des occasions, dans une dissipation continuelle et presque toujours en mauvaise compagnie.

Qu'arrive-t-il donc? ce que l'expérience ne fait que trop voir. On sait quelle vie mènent ces grands laquais et ces valets de chambre si parés dont Paris est plein, principalement ceux qui servent des maîtres déréglés, et combien il y a de ces valets débauchés qui deviennent voleurs et malfaiteurs. On sait en quel état les pauvres filles se perdent plutôt, à la campagne et chez leurs parens, ou dans les grandes maisons. Les politiques regardent comme un inconvénient la multitude des personnes qui font vœu de continence; mais combien y a-t-il plus de serviteurs et de servantes à qui l'on rend le mariage impossible? Le moindre mal sont les mariages secrets, que l'on cache avec autant de soin que des concubinages, par une infinité d'artifices et de mensonges.

J'estime donc qu'un maître chretien doit laisser à ses domestiques, quand ils sont en âge,

[1] Voy. les *Variétés chirurgicales*, p. 4.

liberté entière de se marier, et même leur aider à le faire avantageusement. Les riches et les grands seigneurs ne peuvent faire ni charités ni libéralités plus utiles, et ils doivent plutôt épargner ailleurs, pour se mettre en état d'être magnifiques sur ce point et d'élever chrétiennement des familles entières.

En tout ce que j'ai dit des libéralités envers les domestiques, sains ou malades, mariés ou non, je suppose que le maitre soit en état de donner, c'est-à-dire qu'il n'ait point de dettes, car elles doivent toujours aller devant ; mais entre les charités, celles-ci sont privilégiées. Pour les régler, il doit avoir égard au temps du service, à la manière et à l'affection avec laquelle il a été servi. C'est surtout en mourant, qu'un maitre qui laisse ses affaires en bon état doit donner libéralement à ses domestiques. A ceux qui ne sont pas mariés, il est bon de leur laisser le choix d'une somme une fois payée ou d'une pension à vie. Mais il faut prier l'exécuteur du testament de veiller à ce que ceux qui choisiront une somme la placent utilement, et d'empêcher aussi qu'ils ne la fassent valoir par quelque contrat usuraire, ce qui arrive souvent aux petites gens, faute d'être assez instruits et de consulter des directeurs exacts en leur conduite.

RÈGLEMENT DE MONSEIGNEUR LE PRINCE DE CONTI GOUVERNEUR DE LANGUEDOC [1].

I. Règlemens généraux que je veux être observés dans ma maison.

Tous mes domestiques doivent savoir que je ne souffrirai dans ma maison aucuns juremens, blasphèmes, impiétés, railleries des choses saintes, ni l'impureté.

Je défends, sous peine d'être chassé, les mauvais lieux, l'ivrognerie, la comédie, les jeux de cartes et de dés, la lecture des romans et mauvais livres, les querelles tant dedans que dehors de la maison, les duels, ni d'appuyer ou retirer chez moi quelque malfaiteur.

Je veux que tous mes domestiques entendent la sainte messe tous les dimanches et fêtes, sans y manquer sous quelque prétexte que ce soit; que chacun se confesse et communie à Pâques, à la paroisse, quand le confesseur le jugera à propos; et qu'on observe exactement le carême

[1] Armand de Bourbon, prince de Conti, frère du grand Condé. D'abord destiné à l'Église, il fut pourvu de riches abbayes, mais il ne tarda pas à jeter le froc aux orties, et devint un vaillant et heureux général. Il fut fait gouverneur du Languedoc en 1660.

La conversion de sa sœur, la duchesse de Longueville, et l'influence de sa femme, Anne-Marie Martinozzi, nièce de Mazarin, le ramenèrent à la dévotion. Il reprit ses études théologiques jusqu'à sa mort, arrivée en 1666.

et autres jeûnes de l'Église, et jours auxquels elle commande l'abstinence de viande.

Je les exhorte tous d'employer les saints jours de dimanches et fêtes à assister aux offices divins de la paroisse, sermons, catéchismes et autres œuvres pies, et de fréquenter les saints sacremens de pénitence et d'eucharistie.

Tous se trouveront à la messe du matin en la chapelle, et à la brève instruction qui s'y fera; comme aussi le soir à la prière, et le samedi au catéchisme. Et pour cela, tous se retireront le soir avant six heures en hiver, et à huit en été. Et ne sortiront point le matin, qu'après la messe dite, hors ceux qui sont obligés d'aller acheter les choses nécessaires.

Les suisses fermeront la porte à six heures en hiver, rendront les clefs à mon concierge à dix, et le matin recevront les clefs quand il sera jour.

Il en demeurera toujours un à la porte, et en été ils la fermeront à huit heures du soir. Si aucun découche du logis, à la réserve de ceux qui sont mariés, il sera chassé sans rémission.

Les valets de tous mes gentilshommes et autres domestiques observeront les présens réglemens, autrement on ne les souffrira pas.

Que tous mes domestiques sachent que s'ils font des insolences ou injustices au dehors, ils ne trouveront pas de protection, et qu'on fera justice à ceux qui se viendront plaindre.

Les valets de pied, cochers, palefreniers, pour

lesquels on a dressé des règlemens particuliers, les observeront ponctuellement.

Et afin qu'on soit certain que je veux qu'on observe tout ce que dessus, je veux qu'on le lise publiquement, le premier de chaque mois, après la prière du soir.

Je défends absolument à mes domestiques d'aller au cabaret sous peine d'être mis hors la maison.

II. Règlemens pour les pages.

Ils se lèveront depuis Pâques jusqu'à la Toussaint à six heures, depuis la Toussaint jusqu'à Pâques à six heures et demie.

Ils s'habilleront avec modestie, diligence et recueillement, pour se rendre au plus tôt dans la chapelle, pour y entendre, dès le commencement, l'instruction qui se fera devant la messe; qu'ils entendront avec révérence, attention et silence, tant jours ouvriers que fêtes : sans qu'aucun y manque, sinon par un légitime empêchement ou exprès congé.

La messe finie, ils iront dejeuner, et ensuite ils s'exerceront à faire des armes; et, de trois en trois alternativement, ils iront à l'académie[1].

Quant au surplus du temps jusques à diner, ils l'employeront à lire ou à écrire, ou à étudier aux mathématiques.

[1] Voy. ci-dessus, p. 218.

Après dîner, ils auront deux bonnes heures de récréation.

Ils s'abstiendront des jeux de cartes, de dés, de la lecture des romans, des paroles injurieuses, déshonnêtes, querelles et juremens.

La récréation finie, ils s'occuperont à lire, écrire et aux mathématiques.

Les fetes solennelles, ils assisteront à la grande messe et à vêpres.

Après le souper, ils se récréeront jusques à la prière, qui se fera d'eux tous ensemble. Et ils seront ordinairement couchés à dix heures.

Ils n'iront point aux comédies, bals, cabarets, ni jouer hors de l'hôtel, même aux tripots[1].

Je ne veux point qu'ils sortent du logis pour aller en ville, sans congé de leur gouverneur et sans être suivis d'un de leurs valets qui leur sera indiqué par leur gouverneur : quand même ils iroient voir leur père, parent, etc. Que si le valet est enquis où le page a été : s'il ne dit la vérité, que le valet soit mis dehors après que la vérité aura été reconnue, et le page châtié.

Il ne sera pas permis aux pages de manger dehors pour y dîner ou souper.

III. Réglemens pour mes maîtres d'hôtel.

Je veux que mes maîtres d'hôtel, aussi bien que mes contrôleurs assistent aux exercices de

[1] On nommait alors tripots les jeux de paume.

piété : comme d'entendre la sainte messe, exhortations, catéchismes, prières du soir, et qu'ils y fassent venir tous les officiers et autres qui sont sous leur charge.

Qu'ils aient soin que l'on livre à chacun ce qu'il conviendra, conformément à ce qui est couché sur l'état de ma maison; et que le tout soit bon et recevable, autrement je m'en prendrai à eux quand on se plaindra.

Que tous mes officiers sachent que ceux qui sortiront de ma maison pour avoir contrevenu à mes ordres, je ne leur donnerai aucune récompense, et que persone ne soit si hardi que de la demander. On leur payera les gages qui leur seront dus, et non autre chose.

IV. Ordre que mon écuyer fera tenir a mes valets de pied.

Il faut que mon écuyer ait l'œil sur eux, et soit exact à les châtier lorsqu'ils feront des fautes. Je ne veux pas qu'ils sortent du logis avant huit heures du matin, à moins qu'ils n'aient congé de mon écuyer ou du sous-écuyer, et qu'on sache où ils vont.

Ils se retireront, pour le plus tard, à sept heures, et on prendra garde qu'aucun ne découche. Le gouverneur des pages ira tous les soirs dans leurs chambres, voir s'ils y sont tous.

Je veux qu'il y en ait toujours deux de garde dans mon antichambre. S'ils sont filous, ivrognes,

blasphémateurs, ou hantans les mauvais lieux, ils seront chassés sans rémission.

On leur ordonnera de suivre mon carrosse, parce qu'ils s'écartent pendant la journée, en sorte qu'il n'y en a jamais que deux ou trois auprès de moi. Et mon écuyer chargera le premier valet de pied de lui rendre compte, ou au sous-écuyer, de ceux qui auront manqué à me suivre.

Il faut leur faire apprendre à lire et à écrire, le matin, et leur faire entendre la messe.

Mon écuyer défendra aux suisses, sur peine de les chasser sans rémission, d'ouvrir la porte la nuit à qui que ce soit, de quelque condition qu'il puisse être, passé onze heures du soir, à moins que ce ne fût pour des malades ou pour mes affaires, c'est-à-dire de moi ou de ma femme. Il ordonnera aussi que pendant le jour il y en ait un pour le moins à la porte.

Qu'aucun valet de pied ne prenne de volontaire[1] sur peine d'être chassé.

Mon écuyer aura soin aussi de prendre garde qu'ils aillent tous les soirs à la prière qui se fait dans la chapelle.

Lorsqu'il se fera des instructions dans la chapelle, on les y fera trouver.

Lorsqu'on prendra des valets de pied nouveaux

[1] Le mot *volontaire* pris dans cette acception a été omis par le *Dictionnaire de Trévoux* et aussi par Littré. Furetière le définit ainsi : « Galopins, petits garçons, qui sans avoir emploi ni maître, servent ceux qui veulent les employer. »

ou autres domestiques, on leur fera voir ce règlement, afin qu'ils n'en prétendent cause d'ignorance.

V. Règlemens pour les cochers et postillons.

On leur fera donner à chacun un formulaire de prières, qu'ils feront en leur particulier tous les matins. Il faut les exhorter à entendre la messe tous les jours ; mais il faut avoir soin qu'ils l'entendent sans faillir toutes les fêtes et dimanches, dans la chapelle ou à la paroisse : à quoi le gouverneur des pages prendra garde.

Ils se lèveront du matin pour panser les chevaux, afin qu'ils assistent à la messe qui se dit tous les matins à la chapelle, et les soirs à la prière et aux catéchismes, lorsqu'on en fera.

On les fera confesser et communier à Pâques.

Qu'on les avertisse de se retirer tous à six heures en hiver et à huit en été dans le logis, et de ne jamais découcher, hors ceux qui sont mariés.

Qu'ils sachent que s'ils hantent de mauvais lieux, qu'ils soient ivrognes ou qu'ils jurent, on les chassera sans rémission.

Je veux que le contrôleur de l'écurie prenne garde qu'ils observent les règlemens, et en cas de contravention qu'il en donne avis à mon écuyer. S'il n'y est pas, que le contrevenant soit interdit de sa charge jusqu'à ce que mon écuyer

ait connu de la vérité du fait, et qu'il soit puni comme il méritera.

VI. Ordre que je veux être observé par mes domestiques pendant les voyages.

Ils assisteront, autant que faire se pourra, à la messe tous les jours ensemble, de bon matin; mais les fetes et dimanches indispensablement tous ensemble, à peine d'être chassés, en l'église qui leur sera déterminée par mes aumôniers, et dont ils seront avertis la veille à la prière du soir.

Le gouverneur des pages, le maître d'hôtel, le fourrier de l'écurie et les chefs d'offices y mèneront tous ceux qui sont sous leur charge. Les maitres d'hôtel prendront aussi soin que les valets de mes gentilshommes s'y trouvent; et si quelqu'un n'y avoit pas assisté, on ne recevra point son excuse pour dire qu'il l'a entendue ailleurs, s'il n'en a demandé auparavant congé à celui qui doit répondre de lui.

Je ferai un châtiment très exemplaire si dans le voyage j'entends parler de juremens, ivrogneries, querelles, paroles sales, friponneries et autres sortes de désordres, et surtout si on manquoit de payer exactement partout. De quoi je charge les maitres d'hotel et contrôleurs, qui iront pour cet effet, avant partir, dans tous les logis, pour voir si tous les hôtes sont contens.

J'entends que le maréchal des logis marque, non seulement les logis pour un chacun, selon

l'ordre que je lui ai prescrit, mais aussi les chambres; et que chacun les prenne sans bruit ni querelle, ainsi qu'on lui aura marqué. Et en cas que quelqu'un crût être trop mal, qu'il ne soit pas si hardi que de prendre d'autorité les chambres ou les lits marqués pour un autre; mais qu'il s'en plaigne au maréchal des logis, et à moi en cas qu'il ne lui en fasse pas raison.

Enfin, que chacun se comporte, en tous les lieux où on passera, avec une modestie véritablement chrétienne; en sorte que toute la maison puisse donner partout de l'édification à tout le monde. Signé, Armand DE BOURBON.

DEUXIÈME PARTIE

DEVOIRS DES DOMESTIQUES

AVIS GÉNÉRAUX.

Vous avez été appelé au service de Dieu étant esclave, ne vous en mettez point en peine. Que chacun demeure en l'état où il a été appelé. C'est la règle que nous donne saint Paul pour nous faire entendre que la religion chrétienne ne change rien à l'ordre de la société civile ni à la différence des conditions, parce que c'est la providence divine qui a établi cette société et ces différences. Comme il dit ailleurs : *Que toute puissance vient de Dieu, et que c'est lui qui les a toutes ordonnées.*

Ceux donc que leur état engage à servir ne doivent pas s'en estimer plus malheureux. Saint Paul parloit à des esclaves vendus au marché, achetés à prix d'argent, que leurs maitres pouvoient maltraiter et même tuer impunément ; qui ne pouvoient changer de maitre ; qui ne pouvoient rien gagner, ni disposer de rien, pas même de leurs enfans : qui étoient traités comme des bêtes. Car ceux à qui parloit saint Paul étoient au même état que sont les esclaves en Barbarie, en Turquie et partout ailleurs où l'esclavage est en usage. Cependant il veut qu'ils demeurent paisiblement dans cet état, sans s'en inquiéter. Saint Pierre leur commande d'être soumis à leurs maitres en toute crainte, quelque fâcheux qu'ils puissent être.

Combien les serviteurs qui sont aujourd'hui parmi nous doivent-ils s'estimer heureux en comparaison ? Ils sont libres, ils n'entrent en condition que de leur bon gré, et en sortent quand ils veulent. Leurs maitres sont des chrétiens qui les traitent avec raison et humanité. Ils ont des gages réglés ou une récompense assurée après un certain temps de service.

Ce pendant ils sont déchargés de tout le soin de leur subsistance et de tout embarras d'affaires. Pour peu qu'ils fassent de réflexions, ils peuvent bien voir que leurs maitres, pour être riches, ne sont pas heureux. Ils les voient souvent chagrins des mauvaises nouvelles qu'ils reçoivent de leurs terres. Une grange a été brû-

lée, la rivière a emporté un moulin, un fermier est devenu insolvable et a tout abandonné, la grêle ou la gelée a perdu les fruits. Ils voient la peine qu'il y a à faire payer ceux qui doivent, les fréquentes réparations qu'il faut faire aux bâtimens, la dépense continuelle pour la table et les autres besoins de la vie. Cependant il survient des procès qu'il faut soutenir et solliciter à grands frais et avec de grandes fatigues, si l'on ne veut perdre son bien. Il faut pourvoir des enfans, acheter une charge à l'un, marier l'autre. Il faut gouverner un grand nombre de domestiques.

Un pauvre laquais ou un pauvre palefrenier, à qui Dieu aura donné tant soit peu de bon sens, s'estimera pour le moins aussi heureux que son maître s'il considère bien tout cela. Mais s'il fait réflexion à la vie qu'il menoit avant que d'être en service, il se trouvera fort heureux. Il étoit dans un village, mal nourri, mal vêtu, obligé à travailler rudement, exposé au chaud, au froid et à toutes les injures du temps, et ne laissoit pas d'être soumis à ses parens, à qui il falloit obéir. Il voyoit leur misère, souvent des logemens de gens de guerre, des sergens pour la taille ou pour d'autres impositions. Maintenant, il se trouve dans une maison opulente, où il a en abondance tout ce qui est nécessaire à la vie, nourri de bonnes viandes, buvant du vin tous les jours, bien vêtu, bien couché, bien chauffé, sans crainte

de soldats ni de sergens, ne voyant que joie et prospérité. Le service qu'il rend dans la maison est facile, et consiste plus en soin qu'en peine du corps; il est de loisir la plus grande partie de la journée. Quelle douceur en comparaison de la plupart des autres hommes, des laboureurs, des mariniers, des portefaix, des soldats!

Mais, dira-t-on, il est toujours fâcheux de n'etre pas libre et de dépendre d'un maitre ou d'une maitresse, souvent injustes et capricieux : comme si les autres hommes n'étoient pas dans la dépendance. Les jeunes gens, comme sont la plupart de ceux qui servent, dépendent de leurs parens; les apprentis et les compagnons de métier, de leurs maîtres; les maîtres de métier dépendent des marchands et des bourgeois qui les font travailler; et ainsi, de degrés en degrés jusques aux conditions les plus relevées; car il n'y a point de soumission telle que celle des grands seigneurs à l'égard de leur souverain. Mais, je le veux, il est incommode à un laquais d'être obligé de passer la journée dans l'antichambre de son maitre et de le suivre partout, sans oser s'écarter presque d'un moment. Que feroit-il s'il étoit libre? Il n'y a qu'à voir ce que font ceux qui sont hors de condition : ils se promènent, ils jouent, ils vont au cabaret tant qu'ils ont un peu d'argent. Voilà quelle est la liberté qu'ils souhaitent. Et cette liberté les mène bientot à l'hôpital ou à la prison, car il n'y a pas de crime que n'attire l'oisi-

veté et la mauvaise compagnie. Il est donc avantageux aux jeunes gens, et en général à tous ceux qui n'ont pas été assez bien élevés pour savoir se conduire, d'être conduits par d'autres et assujettis à vivre avec règle.

Voilà les avantages des domestiques, à ne considérer que la vie présente. Mais ceux qui ont assez de religion pour regarder les biens spirituels se trouvent encore bien plus heureux. Ils n'ont point à rendre compte à Dieu des péchés d'autrui. Ils ne sont pas responsables de leur propre conduite, au moins de tout ce qu'ils font par obéissance : pourvu qu'ils observent d'obéir à Dieu plutôt qu'aux hommes et qu'ils ne croient pas que les ordres de leurs maîtres les dispensent des commandemens de Dieu.

Quoiqu'ils soient à couvert des plus pressantes incommodités de la pauvreté, ils en sentent assez pour mériter beaucoup s'ils en usent bien. Ils sont continuellement dans l'occasion de pratiquer l'humilité : rendant toutes sortes de services jusques au plus bas ; n'étant jamais ni loués ni flattés, mais au contraire méprisés et maltraités, souvent pour de petits sujets. C'est de quoi acquérir de grands trésors de vertu. Tout cela bien considéré, j'estime que les serviteurs sont tout au moins aussi heureux que les maîtres ou plutôt qu'ils ne sont pas plus malheureux, puisqu'il n'y a point de vrai bonheur à chercher en cette vie.

Vous donc qui vous trouvez en service, ne

manquez pas de remercier Dieu tous les jours, du fond de votre cœur, de vous avoir mis dans un état où vous pouvez plus aisément accomplir ce qu'il demande de vous. Adorez sa providence, qui a distribué les conditions en sorte que les riches ne peuvent se passer des pauvres, ni les pauvres des riches, afin que tous soient unis par une charité mutuelle. Ayez toujours devant les yeux ces paroles de saint Paul, qui sont votre règle et la loi sur laquelle Dieu vous jugera, puisque c'est son Saint-Esprit qui a parlé par cet apôtre : *Serviteurs, obéissez à vos maîtres terrestres avec crainte et tremblement, dans la simplicité de votre cœur, comme à Jésus-Christ; ne servant pas quand on vous regarde, comme pour plaire aux hommes, mais comme des serviteurs de Jesus-Christ, faisant la volonté de Dieu du fond du cœur; servant avec bonne volonté, comme au Seigneur et non aux hommes; sachant que chacun recevra du Seigneur tout le bien qu'il aura fait, soit serf, soit libre.*

Voilà ce que Dieu a donné pour règle à tous les serviteurs, et qu'il a renfermé sur le commandement d'honorer son père et sa mère. Car sous le nom de pères sont compris tous les chefs de famille, tous ceux qui gouvernent et généralement tous les supérieurs. Un serviteur chrétien doit donc faire sa principale etude de ces préceptes divins, et les méditer continuellement pour y conformer sa vie.

Son premier devoir est la fidélité. C'est le fondement de toute société entre les hommes et particulièrement de la société domestique, qui ne subsiste que par la confiance qu'un père de famille a en sa femme, ses enfans et ses serviteurs. Otez cette confiance, la vie humaine n'est plus qu'un brigandage et une confusion horrible, pire que la vie des bêtes les plus farouches : d'où vient que le prophète, gémissant de la corruption extrême du peuple juif, dit que personne ne peut plus se fier à son ami ni à son parent, et que chacun a ses domestiques pour ennemis. C'est aussi par cette raison que les larcins domestiques sont si sévèrement punis, et qu'il y a peine de mort dans des cas où un étranger ne seroit condamné qu'au fouet. Or, la fidelité d'un domestique ne consiste pas seulement à s'abstenir du larcin grossier, comme de prendre de l'argent dans la bourse ou dans le coffre de son maitre, mais à ne rien prendre que ce que le maître lui donne expressément, et ne rien détourner, sous quelque prétexte que ce soit, ne fût-ce qu'un méchant habit, qu'un reste de flambeau. Car celui qui est fidèle dans les petites choses le sera aussi dans les grandes.

Ceux qui ont de l'argent pour leur vin ou pour leur bois, comme il est ordinaire dans les grandes maisons, ne doivent point user de celui du maitre. Et il ne faut point dire : « Mon maitre est assez riche, quel tort cela lui fait-il ? » C'est

toujours lui faire tort que de prendre ce qui lui appartient; et pour avoir de grands biens, il n'en est pas moins propriétaire de tout ce qu'il a. Dieu ne vous a pas établi pour faire un nouveau partage entre les hommes. Surtout, il faut se garder de compensations tacites, c'est-à-dire de prétendre se faire justice en se payant par ses mains. Une servante, croyant avoir trop peu de gages ou manquant en effet d'une partie de ce qui lui est nécessaire pour son entretien, détourne tous les jours quelque peu de l'argent qui lui passe par les mains, sans que sa maîtresse s'en aperçoive; un serviteur, n'étant payé des gages qui lui ont été promis, s'approprie quelque linge ou quelqu'autre meuble pour se payer secrètement : l'un et l'autre commettent un larcin domestique. Tout ce que l'on peut permettre, c'est qu'un domestique qui a maniement d'argent et qui n'est pas payé de ses gages, après les avoir demandés plusieurs fois, plutôt que d'entreprendre un procès, retienne en ses mains au vu et au su de son maître, la somme qui lui est due.

Le domestique n'est pas seulement coupable de ce qu'il prend ou tourne à son profit contre le gré de son maître, mais encore de ce qu'il gâte ou laisse perdre par sa faute. Et il ne doit pas seulement conserver le bien de son maître comme il conserveroit le sien propre, mais comme un homme soigneux le conserveroit ; car

nous sommes plus maîtres de négliger notre intérêt que celui d'autrui quand il nous est confié. En un mot, il doit en toutes choses procurer de bonne foi l'avantage de son maître autant qu'il est possible. Un domestique chrétien doit s'examiner souvent devant Dieu sur tout ceci.

Qu'il se garde d'une erreur, qui n'est que trop ordinaire, même entre ceux qui veulent bien vivre, de partager leur vie entre Dieu et le monde, et de croire n'être obligés à lui donner qu'une partie de leur temps. Dieu est jaloux : il veut tout, et le fondement de la vie chrétienne est de l'aimer de tout notre cœur, de toute notre âme et de toutes nos forces. Cependant la plupart croient faire beaucoup de donner à Dieu un demi-quart d'heure en se levant et autant en se couchant, le temps de la messe, et peut-être encore quelque lecture de piété. Ils ne pensent point à lui tout le reste de la journée : ils s'occupent de leur travail et de leur service avec un empressement tout naturel, ou bien ils s'abandonnent au divertissement et à l'oisiveté. Et de là vient que leurs prières mêmes sont si mêlées de distractions et de pensées étrangères. Ils s'imaginent que pour s'occuper continuellement de Dieu il faudroit être moine, et n'avoir autre chose à faire que chanter au chœur ou lire dans une cellule. C'est une erreur grossière. Le fond de la vie chrétienne est le travail joint à l'oraison continuelle ; et voici comment l'un et

l'autre peuvent s'accorder, même dans les occupations qui paroissent les plus viles

Un palefrenier, par exemple, après avoir fait le matin sa petite prière, peut continuer à prier très saintement en pansant ses chevaux, pourvu qu'il ait soin d'élever de temps en temps son cœur à Dieu et de songer qu'il est aussi bien présent dans une écurie que partout ailleurs, que les chevaux sont ses créatures qu'il a faites pour le service de l'homme, et que c'est une action bonne et louable de les tenir sains et propres, afin que le maître s'en puisse servir Qu'il loue Dieu de lui donner la santé et la force nécessaire pour travailler, tandis que tant de pauvres malades languissent dans les hôpitaux. Au lieu de chansons profanes et déshonnêtes, qu'il chante les psaumes qu'il aura appris à l'église ou d'autres cantiques spirituels; qu'il avertisse doucement ses camarades s'il les entend jurer ou dire des paroles sales; qu'il supporte charitablement leurs défauts et leur peu de raison, considérant qu'ils ont aussi à souffrir de lui. Surtout il doit obéir exactement à tout ce que l'écuyer ou le maître lui ordonnent, et souffrir patiemment et sans réplique leurs réprimandes, lors même qu'il ne croit pas les mériter.

Quand l'heure de son repas sera venue, il ira modestement demander son ordinaire de pain, de vin ou de viande, sans murmurer ni se plaindre. S'il est obligé de manger au cabaret, qu'il s'as-

socie autant qu'il pourra avec les plus réglés de ses camarades, afin que la nécessité de la vie ne soit pas une occasion de débauche. Il doit toujours commencer et finir son repas par la prière, remerciant Dieu de tout son cœur de lui avoir fait trouver une condition pour subsister et manger du travail de ses mains, qui est, suivant l'Écriture, le bonheur de cette vie, tandis que tant d'autres, de même naissance que lui, demandent l'aumône par nécessité, ou par fainéantise, pire que la pauvreté. Il doit prier Dieu pour son maître qui le nourrit, et pour tous ceux qui y contribuent. Il doit surtout se donner de garde des excès de bouche; ne mangeant pas pour le plaisir, mais pour le besoin, et considérant que le trop de nourriture nuit à la santé, que ce qui est superflu à l'un est nécessaire à quelqu'autre qui meurt de faim cependant; enfin que le vin, car c'est la grande tentation, n'a pas été créé de Dieu pour être pris sans mesure, mais pour réjouir le cœur de l'homme et l'encourager au travail.

Si quelquefois il se sent fatigué, qu'il offre sa lassitude en esprit de pénitence, considérant que c'est la peine imposée à Adam, et en sa personne à tous les hommes pécheurs comme lui, et que Jésus-Christ, tout innocent qu'il étoit, a voulu la subir lui-même, travaillant la plus grande partie de sa vie au rude métier de charpentier. Quand il aura satisfait à son devoir, qu'il se repose en

lisant ou écoutant lire quelque bon livre, ou s'entretenant de bonnes pensées; mais qu'il ne dorme point le long du jour, à moins qu'il n'ait veillé la nuit ou fait quelque travail extraordinaire.

Quant aux paroles, le meilleur conseil que l'on puisse donner à ces sortes de gens est de parler peu. Ils n'ont pas assez d'esprit pour la plupart, et n'ont pas été assez bien instruits pour faire des conversations utiles; ils disent au hasard tout ce qui leur vient en pensée, et leurs querelles viennent pour l'ordinaire de leurs discours indiscrets. Le plus sûr est de garder le silence, c'est le plus conforme à la modestie et à l'humilité chrétienne, et l'un des meilleurs moyens pour se conserver en la présence de Dieu.

Mais il faut s'occuper tant que l'on peut. Notre bon palefrenier ayant fait sa tâche cherchera donc à s'employer à des actions de charité. Si quelque autre domestique est malade, il ira lui tenir compagnie et le servir. Si quelqu'un de ses camarades est convalescent et encore foible, qu'il le soulage en faisant quelque partie de sa besogne; qu'il rende à toutes les autres personnes de la maison tous les petits services dont il trouvera l'occasion. S'il persévère dans cette manière de vivre, il sera en paix avec tout le monde, il s'en fera aimer et, ce qui est le principal, il contentera Dieu. Car cette vie est le chemin d'une très haute sainteté, et il n'y a point

d'action, pour basse qu'elle soit en apparence, qui ne devienne une action héroïque et d'un mérite très grand pour l'éternité, si elle part d'un cœur droit et sincère et si elle est animée d'une vraie charité. J'ai pris l'exemple des palefreniers, parce que ce sont d'ordinaire les plus grossiers et les moins instruits ; il est aisé d'en faire l'application aux laquais, à ceux qui servent à la cuisine ou à la chambre, et à tous les autres domestiques.

Ceux que la providence réunit à servir dans une même maison doivent tous se proposer une même fin de concourir ensemble au bien de leur maître, et celui qui s'aperçoit qu'il y en a quelqu'un qui trompe, doit en avertir le maitre soigneusement. S'il ne peut se résoudre à parler au maître lui-même, soit par timidité, soit par l'expérience qu'il a que le maître ne ménage pas assez ceux qui l'avertissent, qu'il porte l'avis à l'aumônier ou à quelque autre personne capable d'avertir le maître ; mais quand même on devroit savoir que l'avis vient de lui, il est obligé d'avertir, quelque suite fâcheuse qui lui en puisse arriver. Les fautes contre le règlement de la maison ne doivent régulièrement être rapportées qu'à l'aumônier ou aux principaux domestiques. Il faut éviter les rapports malicieux ou indiscrets, et si l'on croit pouvoir corriger le domestique qui manque à son devoir, il faut l'avertir le premier, avant de porter la plainte au maître ; et quand

on croit être obligé d'aller au maître, il faut faire en sorte, s'il est possible, que le domestique coupable ne sache point par qui il a été accusé. Car après l'intérêt du maître, rien ne doit être plus précieux à un bon domestique que de vivre en paix avec tous les autres, et de procurer la paix entre eux tous. Il évitera donc avec soin de rapporter aux uns les discours des autres qui pourroient les aigrir, se souvenant de ce précepte de la loi de Dieu : *Tu n'iras point semer des médisances parmi le peuple*, et de cette sentence du sage : *Otez le bois, le feu s'éteindra ; ôtez le médisant, les querelles s'apaiseront*. Au contraire, il s'étudiera à adoucir les esprits et à diminuer les sujets qui les offensent, il s'entremettra avec prudence pour rapprocher ceux qui seroient divisés

Cette charité générale n'empêche pas qu'il ne puisse y avoir une liaison plus étroite entre ceux qui ont un désir sincère de vivre chrétiennement, et cette union leur sera même très utile. Qu'ils se parlent donc avec ouverture de cœur, qu'ils soient souvent ensemble, qu'ils aillent de compagnie à l'église ou à la promenade dans leur temps de loisir, qu'ils mangent ensemble, s'ils n'ont pas ordinaire dans la maison. Ce leur sera un préservatif contre les autres compagnies moins bonnes, et un moyen de se fortifier mutuellement dans leurs bonnes intentions. Mais ils prendront bien garde de ne pas donner lieu aux

autres domestiques de croire qu'ils les évitent par mépris; au contraire, ils admettront volontiers dans leur société ceux qu'ils croiront pouvoir attirer au bien. Ils useront aussi de précaution, afin que leur union ne serve pas de prétexte pour les accuser, auprès du maître, de vouloir cabaler ensemble et former un parti dans la maison, sous ombre de dévotion.

Un des sujets les plus ordinaires de querelles entre les domestiques est que chacun veut diminuer sa besogne et s'en décharger sur son camarade. Les laquais de Monsieur ne veulent point servir Madame, les valets de chambre veulent que les laquais fassent tout et qu'ils les servent eux-mêmes. Un peu de charité remédieroit à ce mal : *Car la charité,* dit saint Paul, *ne cherche point ses intérêts;* et il ordonne ailleurs *que chacun ne cherche point son avantage, mais celui des autres, et que nous portions les fardeaux les uns des autres, si nous voulons accomplir la loi de Jésus-Christ.* Rien n'est plus éloigné de l'esprit du christianisme que de compter à la rigueur ce à quoi on est obligé, et ne vouloir rien faire au delà. Il est vrai que l'on ne peut servir deux maîtres, suivant la parole de Jésus-Christ ; mais c'est-à-dire que l'affection du serviteur ne doit point être partagée, et qu'il doit toujours préférer la volonté et l'intérêt de son maître à tout autre. Cela n'empêche pas qu'il ne soit officieux, et ne cherche à faire plaisir à tous les

gens de la maison en tout ce qui ne le détourne point de son principal devoir

Une autre source de murmure est la nourriture. Plusieurs ne sont jamais contens de ce qu'on leur donne : tantôt il y en a trop peu, tantôt il est mal apprêté. Ils s'en plaignent à haute voix et d'un air mutin, ils en parlent à tout le monde. Mais ils devroient considérer d'où ils viennent, et comment ils étoient nourris chez leurs parens. Et quand il y auroit sujet de plainte, il faudroit la faire doucement, modestement, et ne s'adresser qu'à ceux qui peuvent remédier au mal, comme le maître d'hôtel ou quelqu'un des principaux domestiques

Surtout ils doivent bien se garder de se plaindre aux gens du dehors, qui ne peuvent les soulager en rien. La plupart de ces plaintes dégénèrent en pures médisances, qui ne viennent que de mauvaise humeur et d'indiscrétion. Si vous croyez être trop mal dans une maison ; après y avoir bien pensé et avoir consulté des gens sages, prenez le parti de vous en retirer doucement. Mais prenez garde aussi de ne pas changer aisément de condition : *Ne passez pas de maison en maison*, disoit Jésus-Christ à ses disciples. On peut dire de même à proportion aux serviteurs. Vous trouverez à peu près les mêmes peines et les mêmes inconvéniens dans toutes les maisons, partout vous aurez à souffrir : les peines plus présentes paroissent toujours les plus grandes.

Le changement nuit beaucoup. On a mauvaise opinion d'un domestique qui ne peut durer nulle part. Il est toujours à recommencer pour apprendre l'humeur du maître et l'usage de la maison, et pour gagner de la confiance.

Il faut avoir des manières honnêtes et civiles avec toutes les personnes du dehors. C'est une sotte vanité de croire en valoir mieux pour porter la livrée d'un ministre ou d'un grand seigneur : vous la quitterez demain, et ces gens que vous méprisez ne vous regarderont pas. D'ailleurs, l'insolence des valets fait tort au maître : on croit qu'il les autorise. Au contraire, rien ne fait plus d'honneur à une maison que l'honnêteté des domestiques, qui fait voir que le maître est affable et qu'il a soin de les faire bien instruire. Mais à l'égard des gens de leur portée qui sont hors de la maison, ils doivent être fort réservés à faire des liaisons et des sociétés. La plupart des domestiques, surtout les plus jeunes, s'attachent sans choix au premier venu, et ne savent pas faire distinction entre les amitiés et les simples connoissances. C'est ce qui les engage dans les mauvaises compagnies, qui sont la source ordinaire de leur perte. Tel, dont le naturel étoit assez bon, brûlera éternellement dans les enfers pour s'être laissé entraîner aux exemples et aux séductions de ceux qu'il nommoit ses amis. Cet article est capital, et le négliger est s'exposer à un péril manifeste. Dieu est fidèle à ceux qui le servent

de bonne foi, et ne les quitte jamais le premier tandis qu'ils font, de leur côté, ce qu'ils peuvent ; mais vous ne devez pas vous attendre qu'il vous préserve dans les occasions où vous vous exposez témérairement. Tel se sauveroit s'il fuyoit à l'approche de la moindre occasion de péché, qui périra justement s'il néglige de l'éviter. Cet avis regarde principalement certains naturels faciles, à qui Dieu ne donne que la grâce de la fuite et non celle de la résistance ; mais d'ailleurs, l'inclination qu'il leur donne de se conformer à ceux qu'ils fréquentent est un assez grand avantage, et leur sort est entre leurs mains, puisqu'ils peuvent choisir les plus vertueux pour leur compagnie ordinaire.

Une autre grande source de corruption est l'oisiveté. Qu'ils considèrent ce qui est dit dans l'Écriture, *Que l'homme est né pour travailler comme l'oiseau pour voler ;* que dès avant le péché, Adam étoit mis dans le paradis terrestre pour y travailler : *que celui qui ne veut point travailler ne doit point manger*. Il faut donc chercher les moyens de s'occuper continuellement, s'il est possible. C'est le fondement de toute la vie chrétienne. Un bon domestique, loin de vouloir se décharger de sa besogne, prendra une partie de celle des autres, et après avoir fait tout ce dont il pourra s'aviser pour le service de la maison, aura en son particulier quelque petit ouvrage, facile et portatif, pour remplir toutes les inter-

valles du temps : comme de tricoter des bas, faire de la tapisserie ou quelqu'autre ouvrage semblable, l'écriture, la lecture, qui toutefois est plutôt un amusement dans le repos qu'un travail si ce n'est une étude pour l'instruction.

C'est l'unique moyen d'éviter la plupart des occasions de péché : les médisances, les discours sales, les railleries qui produisent des querelles, l'ivrognerie et les autres débauches. Tout cela ne vient ordinairement que d'oisiveté. Quand l'habitude s'est formée en jeunesse, on ne peut plus y remédier. Des domestiques accoutumés à vivre grassement sans rien faire, ont bien de la peine à se résoudre, après leur temps de service, à apprendre un métier et à vivre durement chez un artisan travaillant toute la journée, encore moins à retourner à leur village labourer la terre après avoir goûté les délices de Paris et de la Cour. S'ils n'ont de bons principes de vertu, ils chercheront plutôt à subsister par quelque mauvaise industrie, ou se mettent à voler ouvertement.

Cependant l'âge vient, où s'élèvent les passions que les hommes et les femmes ont naturellement les uns pour les autres ; elles sont fomentées par l'oisiveté, la bonne chère, les discours trop libres, la présence des objets et la fréquentation des personnes de différens sexes en même maison. La plupart des domestiques n'osent penser à se marier, parce que la plupart des maitres

n'en voudroient plus : de là vient qu'il y en a tant qui se précipitent dans la débauche, au hasard de contracter des maladies mortelles et de se perdre pour l'éternité. Il n'y a point d'autre remède qu'une vie laborieuse et appliquée, une crainte bien vive des jugemens de Dieu, et de ferventes prières pour lui demander la vertu de continence, qui leur est si nécessaire et que personne ne peut avoir s'il ne la donne. Mais il ne la refuse point à ceux qui la demandent comme il faut et qui travaillent de leur côté, fuyant les occasions, veillant sur eux-mêmes et se défiant de leur foiblesse Il est vrai que tous ne sont pas appelés à l'état de continence parfaite pour toute la vie. Mais tous sont obligés à garder la continence hors le mariage, et dans le mariage même, selon les saintes lois de ce sacrement.

Pour cet effet, et pour se fortifier contre toutes les autres occasions de péché, il sera fort à propos qu'ils s'approchent souvent des sacremens, et qu'ils aient un confesseur certain et arrêté. Qu'ils le choisissent tel, s'il se peut, qu'il puisse leur donner quelque conversation de temps en temps, comme tous les mois, pour les instruire de leur religion autant à fond qu'ils en sont capables, pour écouter leurs difficultés et leur donner les avis nécessaires, afin de corriger leurs defauts et d'avancer toujours dans la vertu

Il réglera le temps où ils doivent s'approcher des sacremens, suivant le progrès qu'il leur verra

faire. Il les instruira des dispositions nécessaires pour faire une bonne confession : qui sont principalement le regret d'avoir péché, la résolution de s'amender et de quitter les occasions de pécher. Car il ne suffit pas de conter ses péchés comme l'on conte une histoire.

Il faut surtout prendre grand soin de les instruire sur le premier commandement. La plupart des domestiques, même des mieux intentionnés, croient tout faire quand ils ne pèchent pas grossièrement contre les autres commandemens, et font consister toute la vertu à s'abstenir de blasphémer, de dérober, de s'enivrer, et ainsi du reste. Il faut donc s'appliquer fortement à les convaincre de la nécessité d'aimer Dieu, non pas d'un amour sensible qui dilate le cœur et agite le sang (il ne dépend pas de nous d'exciter en nous cette émotion,) mais d'un amour de préférence, qui fait que nous sommes toujours prêts à renoncer à tout pour lui, et à préférer son service à tous nos intérêts. Qu'ils comprennent qu'il ne suffit pas d'éviter le mal, mais qu'il faut encore faire le bien ; que toutes les fois que l'on manque à faire le bien que l'on doit, ce sont autant de péchés d'omission ; enfin, que l'on ne fait point son salut en menant une vie inutile, oisive et négligente. Jésus-Christ a dit que *le royaume des cieux est exposé à la force, et qu'il n'y a que les violens qui l'emportent ;* et ailleurs : *Qu'il faut faire effort pour entrer par la porte étroite qui*

mène à la vie. Qu'ils jugent eux-mêmes si leur maître seroit content de n'etre ni frappé, ni injurié, ni volé par ses domestiques, et s'il trouveroit bon qu'ils demeurassent au reste toute la journée les bras croisés. Dieu mérite, pour le moins, d'etre aussi bien servi que les hommes.

Il faut encore leur apprendre à prier, et les désabuser d'une erreur fort commune parmi les gens grossiers. Ils ne connoissent point d'autre manière de prier que de réciter le chapelet, les sept psaumes, des litanies ou d'autres prières semblables; ils les disent le plus vite qu'ils peuvent, jusqu'à se mettre hors d'haleine, soit pour en être plutôt quittes, soit pour en dire davantage. Car souvent leur dévotion consiste à dire un certain nombre de prières, et si on les empêche d'achever, ils se mettent en colère. Cependant ils ne se soucient point d'entendre ce qu'ils disent, et ont souvent l'esprit ailleurs, comme on le voit meme à leurs yeux égarés qui observent tout ce qui se passe. Celui qui les instruit doit leur représenter ce que dit Notre Seigneur dans l'Évangile, *Que c'est une erreur des payens, de croire être exaucés par la multitude des paroles;* qu'il vaut mieux en dire moins, l'entendre et s'y appliquer. Et pour leur faciliter l'application, il leur donnera quelques livres de prières en françois : j'entends des prières ordinaires de l'Église.

Les domestiques doivent renfermer la plupart

de leurs bonnes œuvres dans la maison où ils servent, s'étudiant à contenter leur maître, à prévenir ses volontés et à faire plaisir à tous les autres domestiques. Ils ne sont pas dispensés toutefois de répandre leur charité au dehors. Ils doivent faire l'aumône autant qu'ils en ont le moyen, pour peu que ce soit. Mais ils ne doivent pas s'imaginer que ce soit la faire que de donner au dépens du maître, ne fût-ce qu'une poignée de sel, qu'un morceau de pain : c'est plutôt une espèce de larcin. Il ne leur est permis de donner que des restes absolument inutiles ou ce qui est entièrement à eux. Peut-être aussi seroit-il bon que ceux qui ont le plus de loisir allassent quelquefois visiter les pauvres dans les hôpitaux, pour les servir et les instruire, autant qu'ils seroient capables, des vérités nécessaires au salut ; ou du moins pour voir la misère humaine et penser quelquefois à la mort. Cet avis toutefois doit être pris avec grande discrétion, afin que ce ne soit pas une occasion de s'amuser ou de retarder le service, sous prétexte de charité. Car les dévotions mal réglées sont fort à craindre dans ceux qui ont l'esprit borné et le jugement foible.

Enfin, il faut extrêmement recommander l'humilité aux domestiques qui veulent suivre le chemin de la vertu. Il n'est que trop ordinaire de trouver des valets qui sont fiers de leur probité, croyant que leur maître leur en doit de reste parce qu'ils ne sont pas fripons ; qui se croient

fort savans dès qu'ils ont lu quelques livres de dévotion; qui deviennent pédans et critiques, voulant instruire et réformer tous les autres domestiques et leurs maitres mêmes. Ils sont toujours prêts à disputer et à répliquer; ils ne parlent que par sentence et obéissent avec peine.

Tout cela n'est propre qu'à décrier la dévotion. La vraie dévotion d'un serviteur consiste à souffrir, à travailler et à se taire. Je ne dis pas qu'un ancien domestique, qui par de fidèles services s'est acquis une grande confiance auprès d'un jeune maitre, ne doive quelquefois s'en servir pour lui donner un avis important; mais il faut qu'il le fasse fort rarement, avec beaucoup de circonspection et de modestie. Il doit se contenter, pour l'ordinaire, de prier pour lui et de lui donner bon exemple.

Tous les domestiques doivent contribuer, chacun selon sa portée, à la bonne éducation des enfans de la maison, particulièrement des garçons, qu'on laisse plus librement avec eux. Or la plupart des domestiques n'ont ni l'autorité, ni la capacité nécessaires pour leur apprendre le bien : il suffit qu'ils ne leur apprennent point de mal, soit par des actions indécentes, soit par des discours déshonnêtes. Et non seulement il faut éviter les paroles grossières, mais les equivoques et les mots couverts qui donnent plus de matière à réflexions. Qu'ils se souviennent de cette parole

terrible de l'Évangile : *Qui aura scandalisé un de ces petits, il vaudroit mieux pour lui qu'on lui eût pendu au cou une meule de moulin, et qu'il fût noyé au fond de la mer.* C'est Jésus-Christ qui parle.

Il faut éviter de même toutes les autres occasions de les scandaliser, c'est-à-dire de les faire tomber dans le péché. Ne point fomenter leur vanité, en leur parlant de leur bonne mine, de leur noblesse ou de leur richesse. Ne leur point fournir de quoi manger en cachette et à des heures indues, et ne point louer devant eux les grands mangeurs et les grands buveurs : outre les mœurs, on nuit par là à leur santé. Ne leur point apprendre à mentir pour couvrir leurs fautes ou celles des autres, ou pour quelque sujet que ce soit. Ne diminuer en rien la confiance qu'ils ont pour leurs parens ni le respect qu'ils leur portent. Pour cela, les domestiques se doivent bien garder de parler devant les enfans des foiblesses qu'ils reconnoissent dans le père ou la mère, et beaucoup plus de s'en plaindre ou d'en murmurer.

Ces avis généraux doivent être lus avec soin par tous les domestiques avant les avis particuliers qui ne sont que pour y ajouter ce qui est propre à chaque espèce de domestiques. Et quoique nous ayons été obligés de regarder principalement les maisons des grands seigneurs, puisque ces avis y sont plus nécessaires, nous ne laissons

pas d'espérer que les domestiques des familles médiocres en pourront profiter. Par exemple, les valets et servantes des maisons bourgeoises peuvent s'appliquer ce qui sera dit des femmes de chambre, des laquais et des cuisiniers, outre les avis généraux qui seront toujours communs à tous.

AVIS POUR LES PRINCIPAUX DOMESTIQUES.

Pour maintenir l'ordre et prévenir les murmures et les occasions de reprendre, ceux qui ont d'autres domestiques sous leur charge doivent leur donner tous les soirs l'ordre de ce qu'ils auront à faire pour le lendemain. Ainsi, le maître d'hôtel déterminera dès la veille tout ce qui regarde le service de la table. Ainsi, l'écuyer donnera de bonne heure aux cochers et aux palefreniers l'ordre du maître ou le sien.

L'écuyer, le maître d'hôtel, les valets de chambre et les autres qui ont à faire travailler ou à acheter pour le maître, doivent toujours choisir les meilleurs ouvriers et les marchands les mieux fournis et qui servent à meilleur compte. Qu'ils ne croient pas qu'il leur soit permis de recevoir des présens pour donner la préférence à d'autres qui servent moins bien et ne manquent pas de vendre plus cher pour se récompenser de leurs présens, en sorte que le maître perd doublement, et le domestique en a la conscience chargée. Vous devez conserver, autant qu'il se peut, les

ouvriers et les marchands que vous avez trouvés en possession de servir la maison quand vous y êtes entré, principalement s'ils y sont depuis longtemps, et ne les changer que pour des raisons importantes et pour l'avantage du maître. C'est pourquoi, avant de changer, vous devez savoir sa volonté; et avant même de lui en parler, il faut essayer si avec ces mêmes marchands vous ne pouvez pas faire les marchés avantageux que vous trouvez ailleurs. Celui qui est en possession doit toujours avoir la préférence, car un marchand qui fournit depuis longtemps une grande maison compte comme un revenu assuré le débit qu'il y fait et le profit qui lui en revient. Si vous faites cesser ce débit, sa marchandise lui demeure et ses affaires se dérangent : et c'est une injustice de lui causer cette perte s'il n'y a de sa faute.

Les domestiques qui font des emplettes sont obligés de s'informer exactement du prix des marchandises et des ouvrages qu'ils doivent payer, afin de ne pas en payer trop, et de ne pas aussi chercher un bon marché que ne peuvent faire ceux qui servent loyalement. Les marchands n'osent pas entreprendre de tromper un homme qu'ils voyent bien instruit. Il faut arrêter les parties[1] sans retardement sitôt qu'elles sont présentées, et même les demander si le marchand est négligent : on s'y trompe moins quand la mémoire des fournitures est encore fraiche.

[1] Voy. ci-dessus, p. 234.

Si le maître vous a mis de l'argent entre les mains, il faut payer comptant en arrêtant les parties. Si l'usage de la maison est de prendre à crédit, il est juste d'arrêter les parties sur un pied un peu plus fort, à proportion du délai, car l'argent profiteroit cependant au marchand. Outre les parties du marchand, il est bon que le domestique, de son côté, tienne un registre où il écrive de jour en jour toutes ses emplettes. Qu'il y marque quand il aura arrêté des parties, et à quelle somme; et s'il paye comptant, qu'il fasse mettre à la fin de chaque année une quittance de chacun des ouvriers ou des marchands.

Gardez-vous d'une tentation assez ordinaire à ceux qui tiennent les principales places dans les grandes maisons, c'est de s'endetter sous prétexte de faire honneur au maître, en dépensant au delà de ses gages pour ses habits et pour le reste de son entretien. Dans le fond, ce n'est que l'effet de la vanité particulière de chacun qui fait que le luxe est si excessif et que presque personne ne garde les bornes de sa condition dans l'extérieur et dans la parure. Si vos gages ne vous sont pas payés ponctuellement, et que toutefois le payement en soit bien assuré, vous pouvez, en attendant, prendre à crédit ce qui vous est nécessaire, jusqu'à concurrence de ce qui vous sera dû au terme que vous prenez pour payer; vous pouvez même aller un peu au delà si vous avez quelque petit revenu d'ailleurs. Mais

faites-en toujours moins que plus, et ne perdez jamais de vue la règle de la modestie chrétienne, qui est de paroître un peu moins que ceux de même condition qui passent pour sages. Il y a des domestiques qui, n'ayant point de bien et peu de gages, abusent du crédit de la maison où ils tiennent une place considérable pour emprunter à des marchands et à d'autres. Ceux qui ont de l'honneur et de la conscience ne seront pas capables d'une telle fraude, dont il n'y a toutefois que trop d'exemples.

Ceux qui ont d'autres domestiques sous leur charge, comme l'écuyer et le maître d'hôtel, doivent bien prendre garde à ne pas les maltraiter sans sujet, ni même les reprendre trop légèrement. Ils feront bien même de différer la réprimande. Elle sera plus utile étant faite de sang-froid, et il leur servira à eux-mêmes de ne pas agir par passion. On peut rapporter ici ce qui a été dit à ce sujet dans les devoirs des maîtres, puisque les principaux domestiques tiennent la place du maître à l'égard de leurs inférieurs. Ces sortes d'officiers, et principalement l'aumônier, doivent être à portée d'entrer avec les autres dans toutes leurs petites affaires, et surtout dans les vues qu'ils ont pour leur établissement, afin de leur donner bon conseil.

Rien n'est plus important, pour le bon ordre d'une maison et pour le bon exemple, que l'union des principaux domestiques. Pour la conserver,

ils éviteront d'empiéter sur les fonctions l'un de l'autre, si ce n'est qu'ils en soient expressément convenus. Que si le maître, par inadvertance, donne au secrétaire, par exemple, un ordre qui ne devroit s'adresser qu'à l'intendant, le secrétaire doit adroitement faire en sorte que le maître s'en aperçoive. S'il n'en trouve pas l'occasion, qu'il ménage si bien les choses que l'intendant ne puisse croire qu'il ait recherché cette commission ; qu'il fasse que l'exécution retourne à l'intendant, s'il se peut, sans déplaire au maître. Mais il ne faut pas que la crainte de se donner de l'ombrage les uns aux autres aille jusqu'à une délicatesse excessive, qui ne vient que de vanité et de petitesse d'esprit. Il ne faut jamais que de simples formalités empêchent l'essentiel du service ou retardent l'exécution des ordres du maître. Philippe III, roi d'Espagne, mourut d'un érysipèle, causé parce qu'il avoit longtemps travaillé à ses affaires, ayant près de lui un grand brasier. Il avoit commandé qu'on le reculât ; mais le sommelier du corps, qui devoit le faire, ne se trouva pas présent, et personne n'osa entreprendre sur sa charge [1].

[1] « Sa maladie commença le premier vendredy de caresme. Le jour estant froid, on avoit mis un violent brasier au lieu où il estoit, dont la réverberation luy donnoit si fort au visage que les gouttes de sueur en desgouttoient. Le marquis de Pobar, de qui j'ai appris ceci, me dit que voyant comme l'ardeur de ce brasier l'incommodoit, il dit au duc d'Albe, qui estoit gentilhomme de la chambre, qu'il fit retirer ce brasier

AVIS PARTICULIERS.

I. Aumônier.

Il doit être homme d'oraison, et prier tous les jours en particulier pour le maître et pour tous les domestiques, principalement au saint sacrifice de la messe. Car il doit être persuadé qu'il ne réussira jamais dans sa fonction si la grâce n'agit puissamment dans leurs cœurs et dans le sien. Comme sa charge s'étend sur toutes sortes de domestiques, il est plus exposé à la jalousie des principaux. Souvent, l'écuyer ou le maître d'hôtel s'imaginent qu'il veut entreprendre sur leurs fonctions quand il se mêle de la correction des gens de l'écurie ou de la cuisine. Il doit donc avoir grand soin de se renfermer dans sa charge, qui est de veiller au spirituel et aux mœurs, sans entrer dans les affaires temporelles, ni dans ce qui regarde le service du maître et les fonctions particulières de chaque domestique. Ce n'est point à lui à voir si les chevaux sont bien nourris

qui enflammoit la joue du roy. Mais comme ils sont très ponctuels en leurs charges, il dit que cela appartenoit au sommelier de corps, le duc d'Uccde. Le marquis de Pobar l'envoya chercher en sa chambre; mais par malheur il estoit allé voir son bastiment; de sorte que le pauvre roy, avant que l'on eut fait venir le duc d'Uccde, fut tellement grillé que le lendemain son tempérament chaud luy causa une fièvre, cette fièvre un érysipèle, qui dégénéra enfin en pourpre, qui le tua. » Bassompierre, *Journal*, edit. Chantérac, t. II, p. 240.

et bien pansés, mais si les palefreniers ne sont point ivrognes ou blasphémateurs.

Si toutefois il remarque quelque désordre dans le service, il ne doit pas le négliger. Mais que fera-t-il? Il ira trouver l'écuyer ou le maitre d'hôtel et l'en avertira secrètement. Que s'ils n'y remédient pas, il en est quitte, à moins que le désordre ne fût d'une grande importance, car alors il est obligé de le faire apercevoir au maitre : mais sans lui en parler ni s'en meler directement, autant qu'il sera possible. Que s'il est forcé d'en parler, il doit prendre avec le maitre les mesures nécessaires pour éviter que l'on ne sache que l'avis vienne de lui.

Loin de se faire des affaires avec personne, l'aumônier doit travailler de tout son pouvoir à s'attirer la confiance de tous ceux de la maison. Il faut que ses manières extérieures soient douces et charitables, sans affectation ni dissipation. Il est bon qu'il entre dans les petites affaires temporelles des domestiques, autant que chacun d'eux le désirera et qu'il sera capable de les y servir de ses conseils. Dans les occasions, il doit exciter le maitre à leur faire du bien. Quand ils auront fait quelque faute, s'il se croit assez fort pour y remédier sans la porter jusqu'au maitre, il le doit faire : mais aussi il doit être courageux pour déclarer au maitre hardiment ce qui sera nécessaire. Toutefois, il le doit faire de telle sorte que les domestiques soient persuadés qu'il

ne le fait qu'à regret, et qu'il ne leur rend de mauvais offices que malgré lui. Qu'il se garde d'une charité mal entendue, qui aille jusqu'à tout dissimuler et ne parler jamais de rien. Qu'il s'applique à réunir les domestiques entre eux, particulièrement les principaux, comme les écuyers, les valets de chambre, les femmes, et à prévenir les petits démêlés que causent souvent les différens intérêts et l'opposition des humeurs.

Ses mœurs et son exemple sont de très grande importance, et pour le faire aimer et pour donner autorité à ses instructions. Il ne suffit pas d'éviter les scandales et les reproches grossiers, il faut mener une vie digne d'un prêtre. Or il est plus difficile de ne choquer en rien ceux avec qui l'on vit en même maison que ceux du dehors. Le peuple ne voit les prêtres qu'à l'autel ou en chaire, occupés à des fonctions toutes célestes : les domestiques voient un aumônier boire et manger comme un autre homme, ils entendent les entretiens familiers de la table et des autres rencontres. Ainsi ils découvrent aisément son foible, et sont plus frappés de ses défauts parce qu'ils les ont continuellement devant les yeux. Il a donc besoin d'une vertu plus grande, non seulement que le commun des chrétiens, mais encore que le commun des prêtres et des religieux. Qu'il évite surtout de paroître intéressé, et qu'il ne le soit point en effet.

Il y a dans les grandes maisons plusieurs ten-

tations pour ceux qui ont été élevés durement et pauvrement, comme sont la plupart des prêtres : l'oisiveté, les vaines conversations, le luxe des meubles et des habits et surtout la bonne chère. Les plus gens de bien sont sujets à être délicats sur leur santé et leurs commodités : avoir une chambre bien fermée, en bon air, et loin du bruit; manger à certaines heures; n'être point troublés dans la règle de vie qu'ils se sont prescrite. Tout cela doit céder au bien de la société et à la complaisance que l'on doit avoir pour ceux avec qui l'on a à vivre et à qui l'on veut être utile. Souffrir, en esprit de pénitence, les incommodités des voyages et des logemens, les irrégularités pour les heures du repas ou du sommeil : ces mortifications valent bien, si je ne me trompe, des cilices et des disciplines qui souvent n'adoucissent pas l'humeur.

La charge d'un aumônier est fort approchante de celle d'un pasteur dans une paroisse. C'est pourquoi il doit regarder l'instruction des domestiques comme la principale de ses fonctions. Ses exhortations publiques doivent être simples et convenables à une famille particulière. Elles ne doivent avoir pour matière que le catéchisme, c'est-à-dire la connoissance des mystères nécessaires à tous les chrétiens et les maximes pour régler les mœurs, qu'il faut expliquer dans le plus grand détail qu'il est possible, s'arrêtant à ce qui est le plus d'usage pour ceux à qui l'on

parle. Le style doit être tout naturel, à peu près comme dans une conversation ordinaire, sans aucune affectation de grands mots ni d'un ton de déclamateur. Ces instructions publiques ne doivent être ni trop longues, ni trop fréquentes, une fois la semaine et une demi-heure à chaque fois. Autrement, vous rebuterez les domestiques, ils se dégoûteront de la parole de Dieu, ils feront entre eux de méchantes railleries des sermons de l'aumônier et s'endurciront à ses remontrances.

Les meilleures instructions sont celles qui se donnent à chacun des domestiques en particulier. Dans les instructions publiques, plusieurs dorment, plusieurs ne sont pas attentifs, plusieurs entendent de travers. Seul à seul, vous voyez si le disciple entend et s'il profite ; vous voyez ce qu'il sait, ce qu'il ignore ; vous voyez ses difficultés et ses doutes. Un évêque ou un curé d'une grande paroisse ne peuvent descendre au détail, mais un aumônier le peut aisément, et par conséquent il le doit, car c'est là la véritable instruction. *Souvenez-vous*, disoit saint Paul aux prêtres d'Asie, *que pendant trois ans je n'ai point cessé jour et nuit d'avertir avec larmes chacun de vous en particulier*. Je sais bien qu'il n'est pas agréable de faire conversation avec un laquais nouveau venu de son village ou avec un garçon de cuisine, principalement si l'on croit avoir de grands talens naturels ou des connois-

sances acquises. Mais sommes-nous plus délicats que Jésus-Christ, qui étoit la sagesse éternelle, et qui toutefois conversoit ordinairement avec des pecheurs ignorans, avec des pauvres de toutes sortes, et faisoit approcher les petits enfans.

La lecture soutient les instructions. C'est pourquoi l'aumônier doit exciter ceux qui ne savent pas lire à l'apprendre : ce leur sera meme une occupation. Ceux qui sont déjà âgés sont souvent retenus par une mauvaise honte, dont il doit tâcher de les guérir Il sera bon qu'il leur montre lui-meme, quelquefois en particulier : si ce n'est aux filles, à qui il ne peut montrer sans quelque péril, du moins contre la bienséance.

L'aumônier doit éviter autant qu'il pourra d'être le confesseur des domestiques, afin de se conserver une plus grande liberté de les avertir et reprendre. Il ne doit pas meme s'informer trop curieusement du temps auquel ils s'approchent des sacremens C'est assez qu'il les y exhorte en général aux grandes fetes et qu'il les instruise souvent des dispositions nécessaires pour en approcher; leur distribuant, pour les aider, quelque petit livret, comme celui de saint François de Sales ou d'autres semblables bien choisis. Qu'il ait grand soin de leur donner une haute idée du saint sacrifice de la messe, et de leur apprendre la manière d'y assister avec fruit, d'offrir à Dieu Jesus-Christ avec le pretre

et de communier spirituellement : il y a aussi des petits livrets qui peuvent servir à cette fin.

Le soin des malades est un des principaux devoirs de l'aumônier. Il n'a qu'à s'appliquer tout ce qui en a été dit dans les devoirs des maîtres, dont en effet une grande partie lui convient, comme les avis pour ne se point prévenir légèrement et d'autres semblables.

II. Écuyer.

L'écuyer doit agir de concert avec l'aumônier et aller sérieusement au bien de la maison, méprisant les petits sujets de jalousie et les observations pointilleuses des bornes de leur devoir. Qu'il tienne la main à faire observer le règlement de la maison par les gens de livrée, qu'il l'observe lui-même tout le premier jusques dans les moindres choses. Qu'il donne l'exemple d'assister aux prières et aux instructions communes, et de respecter l'aumônier comme un ecclésiastique le doit être dans une maison chrétienne, sans relever jamais devant les autres domestiques les défauts qu'il pourra remarquer en lui. Qu'il ajuste le service du maître, en sorte que les gens de livrée aient le temps d'assister aux exercices communs de religion et même qu'ils puissent prendre certaines heures pour se faire instruire en particulier

S'il y a deux écuyers, l'un du mari, l'autre de la femme, ils doivent tacher de vivre unis, et

même, s'il se peut, dans une étroite amitié, se prévenant continuellement par des honnêtetés réciproques, non par des paroles de compliment mais par des services effectifs. Les gens de cette profession sont sujets à être fiers et pointilleux, réservés l'un pour l'autre, affectant de faire valoir chacun ses droits, toujours prêts à se picoter et à se dire des paroles aigres. Ceux qui ont servi à la guerre avec quelque réputation sont encore plus sujets à ces défauts, communs à la plupart des nobles qui ne sont pas riches et n'ont pas été élevés dans le grand monde. Pour vivre chétiennement, il faut absolument s'en corriger. Si les écuyers s'intéressent véritablement au bon ordre de la maison et s'ils ont un zèle sincère pour l'avantage du maître, ils chercheront à concourir ensemble au bien du service. En l'absence de l'écuyer de la femme, celui du mari ne négligera point de veiller sur les laquais qui la servent; en l'absence de l'écuyer du mari, celui de la femme aura l'œil sur les cochers et les palefreniers du mari, et ne tiendra point au-dessous de lui d'avoir soin, même des chevaux. Quoique tous les deux écuyers soient présens, il est bon que chacun observe toute la livrée, afin de se donner l'un à l'autre les avis nécessaires si l'un voit quelque manquement dans les gens de livrée qui servent sous l'autre.

Si le maître d'hotel ou le contrôleur d'écurie ne fournissent pas l'avoine, le foin, la paille et le

reste tel qu'il faut pour la nourriture des chevaux, je ne voudrois pas que l'écuyer allât d'abord s'en plaindre au maître. Il doit auparavant essayer d'y remédier, en avertissant doucement le maître d'hôtel ou le contrôleur, et lui faisant entendre honnêtement que si les choses ne changent, il ne se pourra dispenser d'en parler au maître. Il en usera de même quand les gens de livrée se plaindront de leur nourriture.

L'écuyer doit visiter tous les jours les chevaux et les voir panser, autant qu'il le peut. Il doit, tous les jours, donner les ordres du maître ou les siens, afin que chacun sache ce qu'il a à faire. Enfin, il doit s'appliquer aux moindres choses qui sont commises à ses soins, sans en négliger aucune ; par exemple, que l'on tienne proprement et en bon état les carrosses, le harnois des chevaux, les brides, les selles, les housses et tout le reste ; que les gens de livrée conservent leurs habits ; que les cochers soient fournis des outils qui peuvent leur servir dans les voyages ; que l'écurie ne manque jamais d'étrilles, de balais, de fourches et de tous les petits meubles nécessaires ; que rien ne se perde et ne se dissipe. Si ce détail lui semble bas, qu'il le prenne en esprit d'humilité, regardant son devoir et la volonté de Dieu. S'il y a un maître palefrenier, l'écuyer peut se décharger sur lui des plus petits soins, mais à la charge de se faire souvent rendre compte de tout, principalement aux occasions

extraordinaires, comme des voyages, où il doit examiner par lui-même si tous les équipages sont en bon état et prévenir, autant qu'il est possible, les accidens qui peuvent arriver par les chemins.

Son plus grand soin doit etre pour les hommes qui sont sous sa charge. Le soin des chevaux ne regarde que le service du maître, le soin des hommes doit bien aussi se rapporter au service, mais en telle sorte que l'on considère les hommes comme méritant bien que l'on s'y applique pour eux-mêmes. Il faut donc avoir surtout grand soin de leurs mœurs, et ne pas s'en croire déchargé parce qu'il y a un aumônier. L'aumônier n'y peut guère avancer s'il n'est soutenu par l'écuyer. Il faut qu'ils agissent de concert, et qu'il n'y ait rien de contraire, non seulement dans les maximes, mais dans les manières.

L'écuyer doit se faire obéir des gens de livrée avec fermete : leur commandant en peu de paroles sans s'étendre en de grands raisonnemens qui souvent ne persuadent pas les inférieurs et leur donnent lieu de répliquer et de raisonner de leur coté pour trouver de méchantes excuses. Il ne faut point se familiariser avec eux, mais les tenir toujours dans le respect, sans toutefois leur dire des paroles rudes, s'il n'est absolument nécessaire. Observez de temps en temps, aux heures où l'on s'y attendra le moins, si la porte de la maison se ferme regulierement, si les

gens de livrée se retirent le soir à l'heure marquée, s'ils ne passent point une partie de la nuit à jouer. Ayez soin de ne les pas laisser oisifs, voyez s'ils profitent du temps que vous leur donnez pour apprendre à lire et à écrire. En plusieurs maisons, on occupe les laquais, dans l'antichambre, à tricoter ou à travailler en tapisserie. Tâchez de l'établir pour ceux qui dépendent de vous ; et pour les y exciter, persuadez au maître, si vous pouvez, de leur donner quelque petite chose, à proportion de leur travail.

S'il y a des pages dans la maison, l'écuyer en doit avoir un très grand soin, particulièrement s'ils n'ont point d'autre gouverneur. Il doit leur inspirer des sentimens d'honneur et de probité convenables à leur naissance, veiller sur leurs mœurs, empêcher qu'ils ne se familiarisent trop avec les laquais et qu'ils ne fréquentent de mauvaises compagnies. Pour cet effet, il faut les tenir assidus auprès du maître, les obliger à donner à leurs études et à leurs exercices le temps qui y est destiné, porter les principaux domestiques, les plus réglés et les plus sûrs, à les prendre quelquefois pour s'entretenir et se promener avec eux, afin de les accoutumer à des manières plus sérieuses. Que les pages ne pensent pas se distinguer du reste de la livrée par une sotte gloire qui les rend pointilleux et querelleurs, mais en s'appliquant à des études et à des exercices de gentilshommes, en fuyant les tours d'escrocs, les

jeux de main, les paroles insolentes, en parlant honnetement et s'empressant de faire plaisir à tout le monde. Si, entre les pages il y a quelque parent de l'écuyer ou quelque fils d'un ami, il fera très bien de s'y appliquer particulièrement; pourvu qu'il ne néglige pas les autres, et ne leur donne pas de jalousie en faisant servir le maitre par celui-ci à leur exclusion.

Il est bon que l'écuyer soit affable à tous les gens de livrée et qu'il leur marque de la bienveillance sans préjudice de l'autorité, qu'il entre dans leurs petites affaires, qu'il les porte à être ménagers[1] et à ne rien dépenser mal à propos. Qu'il s'applique tout ce qui lui peut convenir des devoirs des maitres, principalement pour l'établissement de ceux qui quittent la livrée, le choix du métier, le mariage, pour le soin des malades et des morts.

Mais l'écuyer, prenant soin des autres, ne doit pas s'oublier lui-même. Qu'il évite sur toutes choses l'oisiveté et les mauvaises compagnies. Quand il accompagne la dame dans ses visites, il doit fort se précautionner contre les conversations d'antichambre, qui souvent dégénerent en médisances ou en fleurettes et en badineries avec les demoiselles de la dame qui fait la visite ou de celle qui la reçoit.

[1] Économes.

III. Intendant.

L'intendant doit être ce serviteur fidèle et prudent dont Jésus-Christ nous propose l'exemple dans l'Évangile, à qui son maître a confié tout le soin de sa maison. Il peut se proposer pour modèle Joseph servant Putiphar, et le déchargeant entièrement de toutes ses affaires. Ses deux vertus essentielles sont la fidélité et la prudence. Plus il a de pouvoir et de liberté de frauder, plus il est obligé à être exactement fidèle. Premièrement, il se doit contenter de ses appointemens, sans recevoir aucune gratification des fermiers et des autres avec qui il traite les affaires de la maison. Et quand même le maître auroit connoissance du présent qu'il reçoit et sembleroit l'approuver, sa conscience ne doit pas être en repos si le maître n'est instruit à fond de tout l'avantage qui lui peut revenir du bail ou de l'affaire dont il s'agit. Le plus sûr est que l'intendant ne reçoive jamais rien des particuliers, et que le maître lui fasse de temps en temps quelque gratification à proportion de ses services.

Sa fidélité doit encore s'étendre à garder le secret très exactement pour ne pas faire connoître au dehors les affaires de son maître.

Quant à la prudence et à l'habileté, il ne doit pas seulement savoir les affaires comme le commun des praticiens, qui n'ont qu'une simple

routine de formalités de justice et mettent leur gloire à savoir plus de détours de chicane que les autres : au reste, ils n'ont que des opinions incertaines, fondées sur ce qu'ils ont vu pratiquer dans les occasions particulieres ou sur ce qu'ils ont oui dire à des gens sans autorite. Leur ignorance, dont ils ne s'aperçoivent pas, les rend présomptueux, téméraires à entreprendre les affaires, et opiniatres à les soutenir Tels sont pour l'ordinaire ceux qui ne se sont instruits que dans les études des procureurs et des notaires, ou en sollicitant des procès. Il faut qu'un intendant sache la procédure et qu'il ait l'expérience des affaires, mais il est encore plus nécessaire qu'il en sache les règles et qu'il ait des principes certains. Il n'est pas besoin qu'il soit grand jurisconsulte ni capable de résoudre toutes les questions, mais qu'il ait des notions claires sur les affaires communes et qu'il soit ferme dans les maximes. En sorte qu'il puisse consulter à propos les difficultés et bien entendre les conseils

Il doit meme travailler à donner au maitre cette sorte de capacité et à le faire entrer dans la connoissance de ses affaires et dans le detail, autant qu'il sera possible Car, encore que l'intendant doive etre tel que son maitre se puisse décharger entièrement sur lui de tout le soin de ses affaires et ne connoitre, comme il est dit de Putiphar, que le pain qu'il mange : toutefois il

n'est pas avantageux au maître de demeurer en cet état, et ce n'est pas le meilleur pour l'intendant. Plus le maître sera instruit, plus l'intendant aura de facilité à lui faire faire le bien, et plus il déchargera sa conscience. Mais pour donner au maître ces instructions, il faut s'y prendre doucement et adroitement. Les gens de qualité sont élevés la plupart dans une grande paresse et une grande ignorance des affaires. Pour les y accoutumer peu à peu, je voudrois que l'intendant commençât par les notions les plus simples et les plus faciles, et qu'insensiblement il conduisît son maître jusqu'à l'explication des termes les plus barbares et à l'examen des questions les plus épineuses. Non pas en lui faisant des leçons en forme, mais en profitant des occasions, et lui expliquant, comme sans dessein, tantôt ce que c'est qu'un fief ou une censive, tantôt une hypothèque, une éviction, une substitution; le tout en peu de paroles, sans vouloir tout dire à la fois, mais mesurant les instructions au temps et à la portée du maître. Qu'il évite surtout l'air de pédanterie et de suffisance, que non seulement il ne témoigne pas de mépris pour l'ignorance de son maître, mais qu'il ne paroisse pas même s'en apercevoir. Qu'il prévoie les objections et les difficultés qui pourront se rencontrer dans les affaires qu'il propose, et qu'il dispose par avance les réponses et les remedes. S'il peut reussir à donner à son maître une teinture rai-

sonnable des affaires et à l'accoutumer au travail, qu'il sache qu'il aura fait une des œuvres les plus méritoires qu'il puisse faire dans son état.

Si le maître a trop peu d'ouverture d'esprit ou trop peu d'application, l'intendant doit tenter la même chose du côté de la dame. Souvent, il s'en trouve d'un esprit solide et droit, et fort capables d'affaires. S'il y a un fils qui doive être le principal héritier, il est bon que l'intendant s'applique aussi à l'instruire peu à peu, ménageant son esprit avec d'autant plus d'adresse qu'il sera plus jeune et plus éloigné de s'appliquer aux affaires. Il peut l'y engager, lui en parlant comme par confidence, profitant de la curiosité naturelle aux jeunes gens et du désir qu'ils ont de paroître hommes avant le temps. Ainsi, il sera écouté avec plaisir et empressement. Mais cet avis est délicat et demande une grande discrétion de la part de l'intendant, pour ne pas en trop dire à un jeune homme, surtout de ce que le père ou la mère auroient raison de lui cacher.

En général, l'intendant doit s'appliquer avec grand soin à s'attirer la confiance et les bonnes grâces de son maître, non en vue de son intérêt particulier ni pour dominer dans la maison, mais pour avoir plus de facilité à y faire le bien.

Le principal conseil qu'il doit donner à son maître, c'est d'aimer l'ordre et la regle dans ses affaires et d'éviter les proces autant qu'il est possible. Qu'il lui représente que, pour l'ordi-

naire, il vaut mieux perdre que plaider, parce que l'on y perd toujours beaucoup et d'argent et de temps et de repos : sans compter la charité, plus précieuse que tout le reste, qui ne se conserve guère dans les procès ; qu'il ne se faut pas fier aux avis des procureurs, ni même aux consultations des avocats, qui sont d'ordinaire favorables à qui les consulte ; que, quelque juste que soit une cause, on la hasarde toujours, l'exposant au jugement des hommes. Il peut montrer les inconvéniens du désordre et de la négligence des affaires, par les exemples de la plupart des grandes maisons.

L'intendant doit être lui-même homme de grand ordre. Il est bon qu'il ait un livre où soit expliqué d'abord l'état où il a trouvé les affaires, et où il marque de suite tout ce qui arrive de considérable pendant son administration, surtout les dates et la substance des contrats, des baux, des procurations et des autres actes, même sous seing privé ; marquant, à l'égard des actes publics, les noms des notaires qui en ont les minutes. Les titres et les papiers importans doivent être inventoriés, et tous, jusques aux moindres, rangés dans des layettes et des armoires où on puisse les trouver à point nommé. Les titres de chaque terre doivent être gardés sur les lieux, dans le château ou manoir principal de la terre ; et si on les en a tirés pour produire en quelque procès ou pour quelque autre occasion, il faut

être soigneux de les y remettre. Si ce n'est que l'on aime mieux avoir, à Paris ou dans la principale terre, des archives où soient tous les titres : ce qui semble plus sûr et plus commode.

L'ordre le plus nécessaire est dans la recette et la dépense : *Comptez et pesez tout ce que vous délivrerez*, dit le sage, *et écrivez tout ce que vous aurez donné ou reçu*. Que l'intendant soit exact à faire payer les fermiers et les autres débiteurs. C'est non seulement l'intérêt du maître, mais de ceux qui doivent, que les arrérages accumulés accablent à la fin. Qu'il épargne toutefois autant qu'il pourra les procédures, et qu'il ne soit pas trop dur à l'égard des pauvres qui font de bonne foi ce qu'ils peuvent. Si l'intendant est lui-même le trésorier, ou comme on disoit autrefois l'argentier, il doit tenir un livre exact de tout son maniement, à peu près semblable à ceux des marchands et des banquiers. En sorte qu'il sache toujours à point nommé ce qu'il a de fonds entre les mains, et qu'il soit toujours prêt à faire voir au maître l'état présent de ses affaires.

Quant à la dépense, s'il y a du fonds, il faut toujours payer les dettes courantes, comme la dépense journaliere pour la table, l'écurie, la garde-robe, les gages des domestiques, les parties des ouvriers et des marchands, les arrérages des rentes : ensuite acquitter les fonds à mesure qu'on le peut ; s'il se trouve du revenant-bon, procurer qu'il soit employé utilement. Or je

compte pour un emploi très utile les aumônes et les libéralités faites aux gens de mérite, qui devroient toujours entrer au compte dans la dépense d'un grand seigneur.

Si le fonds manque, il faut en avertir le maître et l'exciter à y remédier en retranchant sa dépense, car c'est presque le seul moyen de gagner qui reste aux gens de qualité. S'il faut emprunter, c'est à l'intendant à bien prendre garde que les créanciers aient leurs sûretés. Car il est responsable devant Dieu de ce qu'ils perdroient faute de bonnes hypothèques. C'est pourquoi, s'il voit que les affaires tombent en désordre et qu'il n'y puisse remédier, il doit se retirer de bonne heure, sans prendre part à des contrats frauduleux.

Qu'il évite surtout la conduite de ces intendans complaisans qui ne cherchent qu'à se conserver à quelque prix que ce soit. Ils ont toujours du fonds pour fournir aux plaisirs du maître et aux dépenses qu'il a à cœur, quelque vaines qu'elles soient : et n'en ont point ce pendant pour les gages des domestiques, les salaires des artisans et les autres dettes légitimes. Un tel intendant est plus coupable que le maître, qui souvent ne sait pas l'injustice qu'il commet, et s'abstiendroit de ces folles dépenses s'il trouvoit un homme qui eût la force de lui en refuser les moyens ou du moins de les rendre difficiles.

Il faut aussi maintenir l'ordre dans les terres,

et faire exécuter les principaux points et les plus praticables du traité des devoirs des seigneurs. La plupart des seigneurs sont fort aises que toutes choses soient bien réglées, pourvu qu'ils n'en aient ni le soin, ni la peine. C'est à l'intendant à les aider et à prendre sur lui l'embarras, pour exécuter les bonnes intentions du maître et se servir à propos de son autorité. Ainsi, il déchargera la conscience de son maître et travaillera à son propre salut. Qu'il s'applique surtout au choix des officiers de justice, et qu'il veille sur la conduite de ceux qui sont établis. Qu'il éclaircisse ce qui pourroit être douteux dans les droits du seigneur, afin qu'il ne soit pas fraudé ni les sujets vexés. Qu'il fasse faire à propos les réparations et prenne conseil de gens entendus pour en faire les marchés. Qu'il visite lui-même les ouvrages, et prenne toutes les précautions possibles pour n'être point trompé en cette matière, qui est une des sources les plus ordinaires de mauvaises dépenses.

Quand il se presentera quelque contrat important à passer, l'intendant, quelque habile qu'il se sente, doit prendre conseil d'avocats, de notaires et d'autres qui soient les plus éclairés dans la matière dont il s'agit, non seulement pour la conservation de l'intérêt du maître, mais pour éviter toutes les ambiguïtés qui pourroient être des sources de procès. Surtout dans les contrats de mariage, il doit redoubler son appli-

cation pour ôter les semences de division dans la famille, empêchant le père d'avantager injustement un de ses enfans et d'éluder les lois qui le défendent. Si l'on n'a pas d'égard à ses remontrances, il doit se tenir en repos après avoir dit la vérité. Mais il doit plutôt se retirer tout à fait que de contribuer à une injustice, soit en cette matière, soit en toute autre.

Avant que d'entreprendre un procès, il fera son possible pour terminer le différend à l'amiable, surtout entre parens. S'il est nécessaire de plaider, il choisira le procureur et l'avocat les plus habiles et les plus gens de bien qu'il pourra. Il s'appliquera avec soin à faire retrancher des écritures et des plaidoyers toutes les paroles offensantes, même sous prétexte de répondre à des injures. Que s'il y a quelque vérité fâcheuse que l'on ne puisse supprimer sans nuire à la cause, il faut adoucir tellement les expressions que l'on voie que la seule nécessité force à la dire. Ce procédé honnête et généreux rendra les juges mêmes plus favorables.

L'intendant ne doit pas dédaigner d'aider de son conseil et même quelquefois de ses soins les domestiques, jusques aux moindres, dans leurs affaires particulières : comme pour le mariage, pour une acquisition, pour placer de l'argent; les détournant des profits usuraires où plusieurs donnent par ignorance. Il doit être affable et de facile accès, sans affecter d'auto-

rité ni de domination. Sa charge le fera toujours assez craindre des domestiques, la plupart intéressés. Il ne doit chercher qu'à s'en faire aimer, et surtout ne se rendre pas odieux aux principaux, en empiétant sur leurs charges. C'est la tentation ordinaire des intendans de vouloir tout faire et gouverner seuls toute la maison.

IV. Secrétaire.

Comme la charge du secrétaire a du rapport à celle de l'intendant, le secrétaire doit éviter avec soin de lui donner de l'ombrage ni d'entrer dans l'exécution des ordres qu'il expédie. En faisant les extraits des lettres d'affaires, comme celles qui viennent des officiers des terres ou des autres agens, et en faisant le rapport au maître, il sera fort exact à ne rien omettre et à ne rien adoucir pour excuser ses amis, beaucoup plus à ne pas grossir les fautes de ceux qu'il croiroit lui être le plus opposés. Qu'il fasse lire au maître les originaux sur les points importans.

Le nom de secrétaire l'avertit assez qu'il doit inviolablement garder le secret de ce qu'il apprend soit par la lecture des lettres, soit par les ordres qu'il reçoit pour les réponses. Surtout, qu'il prenne bien garde à ne pas compromettre par imprudence ceux qui ont donné des avis avec ceux contre qui ils les ont donnés.

Quant aux lettres qu'on lui laisse écrire de son style, il les tournera le plus honnetement qu'il

lui sera possible, sans rien faire contre la dignité de son maître ni rien diminuer de la force nécessaire pour réprimer le mal.

Que sa conduite soit désintéressée et même noble à l'égard des parties à qui il délivre des provisions d'offices ou d'autres expéditions semblables. Il doit les faire gratis, si c'est l'intention du maître qu'il se contente de ses appointemens.

Je ne dirai rien ici des secrétaires des gouverneurs de province, des officiers de justice ou de finance, qui se déchargent sur eux d'une grande partie de leurs fonctions. Ils doivent étudier les devoirs de leurs maîtres qu'ils représentent en ces fonctions, et ces devoirs regardent le droit public, non pas la conduite des maisons particulières qui est le sujet de ce traité.

V. Maître d'hôtel.

Le maître d'hôtel doit lire exactement tous les avis généraux et s'appliquer à proportion ceux de l'aumônier et de l'écuyer, avec lesquels il doit agir de concert. Il doit avoir l'autorité d'obliger les officiers qui sont sous sa charge d'assister aux prières, aux instructions et aux autres exercices de piété qui se font dans la maison. Le fondement de sa fonction est la fidélité, non seulement pour la garder lui-même, mais pour la faire garder à ceux qui sont sous

sa charge. Il doit donc prendre garde qu'à la cuisine et à l'office il ne se détourne rien; qu'il n'y ait point de dissipation ni de dépense inutile; que les domestiques mariés ne se fassent une coutume d'emporter chez eux leur ordinaire, si ce n'est par permission expresse du maître. Ces portions séparées font toujours tort à l'ordinaire commun. Par la même raison, il ne doit pas souffrir que les principaux domestiques mangent dans leurs chambres sans grande raison; lui-même doit donner l'exemple, et ne pas abuser de son pouvoir pour donner souvent à manger à ses amis particuliers.

Qu'il ne prenne aucun droit de treize[1] ou autre sur les boulangers, les bouchers et les autres marchands, sous prétexte que c'est l'usage de plusieurs maisons. Cet usage ne suffit pas pour assurer sa conscience si le maître ne l'approuve expressément. Il ne doit pas non plus prétendre les revenans-bons. Si les domestiques ont leur ordinaire de pain, de vin et de viande réglé par jour, il ne doit compter que la consommation effective, le revenant-bon est au profit du maître : tout de même, s'il y a une certaine somme réglée pour le fruit des principaux domestiques, pour les entrées de table, les entremets, la verdurerie[2] ou d'autres menues dépenses

[1] Les domestiques exigeaient alors des fournisseurs la remise d'une fourniture sur treize.

[2] Les légumes.

qu'il est souvent à propos de fixer, de peur qu'elles n'augmentent peu à peu. Tous ces revenans-bons sont au maître, si ce n'est que le maître d'hôtel ait pris la dépense à forfait. Or, ce qu'il ne peut faire, il doit empêcher aussi que ses inférieurs ne le fassent. Pour cela, il faut une attention continuelle; car la plupart des bas officiers sont toujours attentifs à profiter. Il doit remédier lui-même aux petits abus, et ne les porter aux oreilles du maître que quand il a tenté plusieurs fois de les corriger, ou quand la fraude et la perte est considérable. Le maître d'hôtel doit avoir de l'ordre et de la prévoyance, pour faire, de bonne heure et dans la saison, les provisions nécessaires. Il doit déterminer chaque soir le service de la table pour le lendemain.

Qu'il ait soin que le pain, la viande et le reste de la nourriture des domestiques soit aussi bon qu'il se pourra, bien apprêté et distribué proprement, afin de prévenir les murmures, principalement des bas domestiques. Surtout qu'il ait grand soin des malades. Qu'il ait soin, à proportion, de la nourriture des chevaux, s'il est chargé d'acheter les provisions de l'écurie, et qu'il évite tous les différends avec les écuyers

Qu'il empêche, autant qu'il pourra, le bruit et le tumulte dans la cuisine et dans l'office; qu'il apaise les querelles et ne souffre pas que les officiers maltraitent leurs inferieurs, même de paroles offensantes, ni qu'ils frappent les gar-

çons ou marmitons. Qu'il ne se serve point de ces volontaires, qui ne sont capables d'aucune regle et peuvent gâter les autres ; qu'il prenne plutôt quelque pauvre orphelin dont les inclinations paroissent bonnes, et qu'il en ait un soin particulier. Mais qu'il ne se donne pas la liberté, même sous prétexte de charité, de prendre aucun domestique surnuméraire à l'insu du maître. On a beau dire qu'ils vivent des restes et qu'il n'en coûte pas plus, sous ce prétexte on augmenteroit à l'infini. Il doit encore moins permettre aux chefs d'office de prendre des apprentis. Ils dissipent et perdent beaucoup de choses dans leurs commencemens, et l'officier n'y regarde pas parce que la perte tombe sur le maître.

Enfin le maître d'hôtel doit se donner sur ses inférieurs toute l'autorité nécessaire pour le service. En telle sorte toutefois qu'il les traite avec toute la douceur et l'honnêteté possible, afin qu'il montre l'exemple aux subalternes de la conduite qu'ils doivent tenir avec les moindres.

S'il y a un contrôleur, comme il est établi pour suppléer au défaut du maître d'hôtel, il doit observer les memes règles et avoir les mêmes soins, mais entrer encore plus dans le détail.

VI. Officiers de cuisine et autres.

Les officiers s'appliqueront les avis généraux et tous les avis précedens, suivant qu'ils leur conviennent, surtout pour la fidélite et l'appli-

cation à ménager le bien du maître et ne pas s'attribuer certains prétendus droits qui ne sont que des abus.

L'officier ne doit point se croire permis de donner des collations de ce qu'il a en garde, ni de donner à des gens de dehors des confitures, des pâtés, des conserves, des liqueurs ou choses semblables sous prétexte qu'elles se font dans son office. S'il a le vin en garde, et que toutefois on lui donne l'argent de son vin, il ne lui est pas permis de boire de celui du maître, beaucoup moins d'en donner à d'autres.

Le cuisinier, tout de même, ne doit pas aisément prendre la liberté de donner des déjeuners ou d'autres repas, sous prétexte que ce sont des restes de la table du maître. Souvent il y entre des pièces entières de viandes neuves, et c'est toujours occasion de dissiper. Ni lui, ni l'officier ne doivent point emporter dehors les restes de la viande ou du fruit. Il faut les employer utilement dans la maison, et ils en trouveront les moyens s'ils veulent en prendre la peine.

Qu'ils ne consomment point excessivement de bois, de charbon, de sel, de vin, de beurre, d'épices, de sucre et des autres choses nécessaires pour les sauces ou les confitures. La plupart se font un honneur de prodiguer tout cela, prétendant que la profusion sied bien aux grandes maisons : ce n'est que vanité et négligence. Dieu nous apprend à ne rien perdre, par l'exemple de

la nature où tout est employé utilement, jusques aux moindres graines dont les oiseaux se nourrissent, jusques au fumier et aux immondices qui engraissent la terre. Jésus-Christ, après avoir multiplié les pains, fit ramasser les morceaux dans des corbeilles, de peur qu'ils ne fussent perdus. Ce n'étoit pas par besoin, puisqu'il les pouvoit multiplier tant qu'il lui plairoit

Les officiers deviennent ménagers quand on les charge des fournitures pour un certain prix, et vont souvent jusqu'à ne pas fournir le nécessaire. Ils doivent épargner le bien du maitre de bonne foi, comme ils feroient le leur propre, et encore plus, puisque chacun peut disposer du sien plus librement. Plus il est difficile au maître de connoître leurs malversations, plus elles sont criminelles, puisque c'est une espèce de vol domestique. C'est un étrange aveuglement de perdre son âme pour une livre de sucre, une piece de viande, un intérêt de rien.

La charité oblige les officiers à prendre un soin particulier des domestiques malades, pour leur donner tous les soulagemens qui dépendent d'eux, comme bouillons, consommés, confitures, tisanes, et s'étudier à ce qui peut les consoler et leur donner de l'appétit, sans toutefois excéder le régime prescrit par le médecin. Car souvent on augmente le mal par une compassion mal réglée.

Comme l'apres-dinee est le temps que les offi-

ciers ont le plus libre, c'est celui qu'il leur est plus important de bien régler. La plupart ne l'emploient qu'au jeu et au divertissement. Il est raisonnable qu'ils aient quelque relâchement, qu'ils prennent l'air et fassent quelques visites : mais ils doivent aussi profiter de ce temps pour faire quelque lecture utile, quelque prière ou quelque autre pratique réglée de piété.

S'il y a une femme de charge, elle doit être sobre, soigneuse, ménagère, fidèle, exacte à donner à chacun ce qui lui est réglé et rien au delà, douce envers tout le monde, sans toutefois se familiariser avec aucun homme. Le reste de ses devoirs s'entend assez par les avis précédens.

VII. Demoiselles et femmes de chambre.

Les demoiselles et les femmes de chambre doivent s'appliquer tout ce qui a été dit dans les avis généraux.

Pour ce qui les regarde en particulier : qu'elles règlent leur manière de s'habiller, qu'elles ne se servent ni d'étoffes trop précieuses, ni de modes trop affectées, ni de rien d'immodeste et de contraire à la pudeur. Qu'elles inspirent même, autant qu'elles pourront, à leur maitresse ces sentimens de modestie et de mépris de la parure, mais avec grande discrétion. Il y a des femmes de chambre qui découvrent trop la

gorge de leur maitresse ou lui ornent trop la tete, sans que la maitresse l'ordonne ou meme qu'elle y prenne garde.

Elles doivent avoir peu de commerce avec les hommes, particulièrement avec les domestiques, ne point se familiariser avec eux, ni souffrir qu'ils entrent dans leur chambre sans nécessité. Si elles sont obligées de manger avec les hommes, ce que la maitresse doit éviter autant qu'il se peut, c'est là qu'elles doivent bien prendre garde à ne les pas laisser abuser de la liberté que donnent les repas. Si quelqu'un s'échappe à tenir devant elles des discours trop libres, qu'elles se gardent bien d'en rire ou de témoigner y prendre plaisir; qu'elles ne se contentent pas de les blâmer comme en raillant, ce qui ne fait qu'en attirer davantage, mais que, prenant un air sévère et sérieux, elles montrent qu'elles en sont effectivement choquées. *Un visage triste dissipe les medisances*, dit le sage, à plus forte raison les mauvaises railleries. Si cela ne suffit, qu'elles avertissent la maitresse, et qu'enfin elles se retirent, plutôt que de demeurer dans une maison où ces mauvaises libertes seroient autorisées.

S'il y en a quelqu'une entre les autres qui prenne trop de soin de se parer et de se montrer, qui parle volontiers de la bonne mine et de l'agrément des hommes, qui entre aisément en conversation avec eux et écoute leurs fleurettes et leurs douceurs, en un mot qui penche à la coquet-

terie, les autres doivent s'appliquer à la corriger, mais avec grande douceur et grande discrétion. Parlez-lui d'abord en bonne amitié et lui faites remarquer ces manières, dont peut-être elle ne s'aperçoit pas elle-même. Vous perdez bien du temps à vous coiffer, lui direz-vous, vous vous regardez à tous les miroirs, vous louez beaucoup le bon air et l'esprit d'un tel, vous l'observez quand il parle à quelque autre, et ainsi du reste. Si ces avis ne suffisent pas, menacez-la d'en avertir la maîtresse, et le faites en effet si la menace ne produit rien. Une femme de chambre ne doit pas se hasarder à donner de tels avis à une demoiselle, si elles ne vivent en grande confiance. Il faut se contenter de semer des discours généraux ou lui faire parler par quelque amie.

Qu'elles évitent le bal, les spectacles et surtout la comédie et l'opéra, si ce n'est que leur maîtresse les oblige de l'y suivre; encore ne doivent-elles pas demeurer longtemps avec une maîtresse qui les y mèneroit souvent. Mais en leur particulier, elles ne doivent lire ni comédies, ni romans, ni aucun livre qu'elles ne connoissent auparavant par le témoignage d'une personne sage, pour être assurées qu'il n'y a rien de dangereux. La curiosité est un des principaux pièges des femmes et des jeunes gens. Elles liront hardiment, pourvu que personne ne les voie, ce dont elles n'oseroient entendre parler. Prenez garde aussi aux chansons amoureuses et aux airs

passionnés. Vous avez beau dire que vous n'y faites point d'attention, elles font toujours quelque impression et ne sont faites que pour inspirer ces sentimens.

Le jeu est la source de la plupart des désordres, surtout entre personnes de différent sexe : il donne grande liberté et est l'occasion de plusieurs discours impertinens. Les collations et les autres repas extraordinaires sont encore fort dangereux pour les filles, qui aiment naturellement à manger souvent et des friandises. Cela peut attirer de la complaisance pour un maitre d'hôtel ou un officier. Les grands moyens de conserver la pureté sont la sobriété, le silence, la retraite et le travail.

Les femmes de chambre feront donc en sorte d'etre occupées, le plus qu'il sera possible, à blanchir, à coudre, et aux autres ouvrages qui leur conviennent. Elles régleront leur travail en sorte qu'elles ne soient pas accablées en certains jours et inutiles en d'autres ; surtout, elles auront soin de sanctifier le dimanche, et de prévoir si bien dans les jours ouvriers ce qu'elles ont à faire, qu'elles ne soient obligées de faire aucun travail notable les jours de fête, ni de travailler si avant dans la nuit précédente qu'elles perdent la matinée qui se doit passer en dévotion.

Les demoiselles doivent s'occuper, à proportion, à la broderie, à la tapisserie et à tous les ouvrages qui leur peuvent convenir : en sorte

qu'elles ne soient jamais oisives. Elles doivent observer comment une maison se gouverne et apprendre à se bien conduire quand elles seront mariées.

Qu'elles ne s'imaginent pas que tout travail est au-dessous d'elles parce qu'elles sont nobles, si elles le sont effectivement. Qu'elles considèrent plutôt qu'elles sont pauvres, et qu'elles ne peuvent raisonnablement espérer d'être pourvues que par leur vertu et leur bonne conduite. Leur naissance doit les porter à s'éloigner de la flatterie, de la médisance, de l'avarice, de la nonchalance et des autres vices des âmes basses et mal élevées. Mais il ne faut pas qu'elles en tirent une sotte fierté, qui leur fasse traiter avec hauteur ou avec aigreur les femmes de chambre. C'est une grande imprudence de se faire haïr de gaieté de cœur par celles avec qui l'on a à vivre. Il faut, au contraire, supporter les défauts qui ne viennent que de manque d'esprit ou d'éducation. Mais les femmes de chambre, de leur côté, doivent avoir une grande déférence pour les demoiselles, et quelque amitié qu'il y ait d'ailleurs, les traiter toujours avec respect.

Dans le service et en présence de la maîtresse, elles doivent avoir encore plus d'honnêteté les unes pour les autres. Qu'aucune ne cherche à rendre certain service à l'exclusion de ses compagnes; que la femme de chambre ne s'ingère pas à ce qui ne convient qu'à la demoi-

selle, sans toutefois que ces observations dégénèrent en cérémonies affectées, qui marqueroient une véritable froideur ou fatigueroient la maîtresse en embarrassant le service.

Qu'elles évitent surtout de se liguer entre elles et se diviser en différens partis. Souvent ces divisions s'étendent aux autres domestiques, et jusques à diviser le maître et la maîtresse. Pour les prévenir, il faut s'abstenir non seulement des médisances et des rapports de ce que l'une a dit de l'autre, mais généralement de toutes les pointilles et les picoteries. Le silence est un grand remède. Elles prendront garde à ne se laisser prévenir contre aucun des domestiques ; par exemple contre un laquais qui ne sera pas assez empressé à leur rendre les petits services qu'elles désirent ; beaucoup moins contre les principaux domestiques, surtout contre l'aumônier, dont elles ne doivent pas se mêler de critiquer la conduite. Du moins, si elles ont quelque fâcheuse impression de quelqu'un, qu'elles la gardent sans en parler à la maîtresse. Les entretiens de la toilette ont souvent ruiné de bons domestiques.

Les femmes doivent s'appliquer particulièrement ce qui a été dit des charités mal entendues à la fin des avis généraux, et ce qui sera dit des profits de la garde-robe pour les valets de chambre. S'il y a une fille de la maison, les demoiselles et les femmes de chambre prendront

bien garde à la manière dont elles se conduiront avec elle. Le père et la mère ont assez de soin d'empêcher les laquais et les autres hommes d'approcher trop de leur fille et de lui tenir des discours dangereux, mais ils ne se défient point des femmes. Cependant il s'en trouve, principalement de celles qui sont mariées ou qui l'ont été, et qui sont de basse naissance comme la plupart des femmes de chambre; il s'en trouve, dis-je, qui tiennent des discours autant ou plus licencieux que des hommes, et les plus âgées sont souvent les plus impudentes. Elles parleront ainsi entre elles, sans s'adresser à la jeune demoiselle, sans même faire réflexion qu'elle les entend; mais ces discours indiscrets ne laissent pas de faire de profondes impressions dans un cerveau tendre et une imagination délicate.

Il faut bien recommander à toutes celles qui approchent la jeune demoiselle de ne lui parler ni de sa naissance, ni de sa beauté, quand même elle seroit effectivement belle, ni des richesses qu'elle peut espérer, ni de toutes les autres choses qui fomentent la vanité et l'amour-propre, et qui sont toutefois la matière la plus ordinaire des discours que l'on tient aux jeunes personnes. On ne leur parle que d'amour et de mariage : tous les garçons de leur âge sont leurs galans, elles sont les brus de toutes les mères. Ce badinage dure plusieurs années. Mais les enfans le prennent plus sérieusement et souvent

y entendent plus de finesse que l'on ne pense. Que chacun fasse réflexion aux premières pensées de son enfance. Du moins, il en reste l'impression très forte que rien n'est plus avantageux à une fille que d'être aimée de plusieurs hommes et d'avoir un beau mari : et c'est sur ces premières impressions que se forment les désirs et les passions violentes.

Quand même une fille seroit en âge d'être mariée, et qu'il se présenteroit un parti sortable; quand même elle seroit accordée, il ne faut point lui donner trop d'attachement pour un homme qu'elle n'épousera peut-être pas : car un traité de mariage se rompt plus aisément qu'une passion d'amour ne se guérit.

Au contraire, on ne leur parle de la vie religieuse que comme d'un état triste et pénible. On menace les filles d'un couvent comme d'une prison. On plaint celles qui y sont. On conte des histoires de celles qui y ont été mises par force ou qui y sont entrées par chagrin. Ce ne sont pas seulement des servantes indiscrètes qui tiennent ces discours, ce sont souvent les pères et les mères.

Les demoiselles et les femmes de chambre prendront garde encore à ne point ôter à la fille la confiance qu'elle doit avoir en sa mere : non seulement en ne lui donnant aucune mauvaise impression de la mere, mais ne lui apprenant pas à dissimuler et à mentir, et ne la mettant

pas dans l'engagement de le faire pour couvrir ses désobéissances et son attachement au plaisir.

Les nourrices et les gouvernantes d'enfans doivent s'appliquer tout ce qui vient d'être dit, et considérer de plus que la vie et la mort des enfans est continuellement entre leurs mains, et que s'ils périssent par leur faute, elles se rendent coupables d'homicide devant Dieu. Comme si une nourrice, sentant qu'elle perd son lait, n'en avertit pas, de peur qu'on ne lui ôte son enfant, ou si une gouvernante, sachant que l'enfant s'est blessé à la tête, le dissimule, de peur d'être grondée. Ce sont des crimes énormes, qui toutefois ne sont que trop fréquens.

Mais il faut avoir encore plus de soin de l'âme des enfans. C'est pourquoi les gouvernantes doivent se rendre capables de leur donner les premières teintures de la religion, et commencer par s'en bien instruire elles-mêmes, étudiant soigneusement le catéchisme et les histoires de l'Écriture sainte. Je ne puis leur donner de meilleures instructions sur ce sujet que celles qui sont dans le petit traité de l'éducation des filles [1], particulièrement dans le dernier chapitre qui traite des gouvernantes.

VIII. Les valets de chambre.

Les valets de chambre liront exactement les avis généraux et même ceux des principaux

[1] C'est celui que Fénelon venait de publier (1687).

domestiques. De plus, ils observeront ce qui suit. Le vice qu'ils ont le plus à fuir est l'oisiveté. La plupart n'ont rien à faire toute la journée depuis que leur maître est habillé, il faut donc qu'ils se fassent de l'occupation. Qu'ils lisent, mais des livres utiles, ceux qui les peuvent instruire dans la religion et dans les bonnes mœurs; des histoires; des livres de quelque science, s'ils ont assez d'ouverture d'esprit, comme de mathématiques; des livres de chirurgie : c'est un art qui leur convient [1], aussi bien que les métiers de perruquier, de tailleur, de tapissier. Ils pourront y travailler dans le temps qu'ils sont libres, et n'en seront que plus propres au service. S'ils peuvent apprendre à bien écrire, ce sera une très bonne occupation, et utile au maître. S'ils ont de la disposition à la musique ou à jouer de quelque instrument, s'ils ont de l'inclination au dessin et à la peinture, tout cela peut les amuser innocemment. Enfin, il vaut mieux qu'ils jouent aux échecs ou aux dames, et à ces sortes de jeux qui passent pour innocens que de demeurer absolument à rien faire ou à dormir.

Ceux qui savent raser ne doivent pas négliger de s'y exercer souvent, quand même ils ne raseroient pas leur maître. S'ils en perdent l'habi-

[1] Sur l'état de la chirurgie au dix-septième siècle. Voy. dans cette collection *Les chirurgiens*.

tude, il leur sera plus difficile ensuite de trouver condition.

Qu'ils évitent la trop grande familiarité avec les femmes de la maison. Ils ont plus d'occasion d'être avec elles et plus de loisirs que les autres domestiques.

Parce qu'ils sont bien vêtus et souvent mêlés avec les gens de qualité qui viennent voir leur maître, il y en a qui font les beaux esprits, affectent de grands mots, parlent et décident sur toutes les nouvelles de la Cour et de la guerre ; puis, quand ils sont entre eux, ils retombent dans leur naturel de valets et dans leurs discours bas et grossiers. Je voudrois qu'ils apprissent du commerce des honnêtes gens à penser et parler raisonnablement, mais se renfermant dans ce qui est de leur portée, et ne disant jamais rien qu'ils n'entendent.

Qu'ils ne croient pas être en droit de gourmander les laquais ni de leur commander durement, quoique pour le service du maître : c'est le moyen de se faire haïr et de révolter les laquais contre eux. Qu'ils se souviennent qu'ils ont porté la livrée [1], car la plupart des valets de chambre ont passé par là, et qu'ils considèrent que l'on recommande même à l'écuyer d'user doucement de la véritable autorité qu'il a sur les gens de

[1] On désignait sous le nom de *gens de livrée* le suisse ou portier, les laquais ou valets de pied, les cochers, les postillons et les palefreniers.

livrée. S'il y a un garçon de chambre, ils ont véritablement droit de lui commander, même pour leur rendre quelque service, mais non de le maltraiter ni de se décharger sur lui de tout leur travail. Car souvent plus un seigneur a de valets de chambre, plus ils ont de loisir, et moins ils veulent s'occuper : tout retombe sur le pauvre portefaix.

Si l'écuyer a été page du temps que le valet de chambre étoit laquais, le valet de chambre doit prendre garde à ne pas pousser trop loin les suites de la familiarité qui étoit entre eux quand ils portoient la livrée. Il doit toujours le regarder comme bien au-dessus de lui. Si dans un voyage de la Cour, un valet de chambre est envoyé devant pour le logement, il doit faire de son mieux pour maintenir le droit de son maître, en cas qu'il en ait, et le bien loger. Mais qu'il évite avec soin de lui faire des affaires avec personne. C'est principalement en ces occasions qu'ils doivent s'associer pour loger et pour manger avec les plus honnêtes gens de leur portée.

Quant au profit de la garde-robe, ils ne doivent point se faire de loi générale pour croire qu'ils ont droit sur certaines hardes : tout dépend de la volonté du maître. Premièrement donc, ils ne toucheront à rien qui serve encore au maître, et ne porteront pas son linge, comme plusieurs font, mais par un abus condamné de tout le monde. Et quant à ce qui ne sert plus au maître,

si la chose est tant soit peu de conséquence à proportion de sa qualité et de son bien, ils attendront qu'il la leur donne, ou du moins ils lui demanderont comment il en veut disposer. Que s'il leur laisse le soin de lui changer de chapeaux, de gants, de rubans, de garnitures, qu'ils penchent toujours à les lui faire servir plus que moins. S'ils sont plusieurs camarades, ils doivent être très fidèles à partager leurs profits, et ne rien ôter de la garde-robe à l'insu les uns des autres.

IX. Suisse ou portier.

Le portier doit s'instruire de tout ce qui a été dit dans les avis généraux, et de plus observer ce qui est de son devoir particulier. Il doit être fort assidu, et ne s'écarter de la porte et de sa loge que le moins qu'il sera possible, afin de pouvoir ouvrir à tout moment, ou voir tout ce qui entre qui sort, si la porte demeure ouverte. Il doit être exact à ouvrir la porte le matin et la fermer le soir aux heures qui lui sont prescrites; et entre ces heures, n'ouvrir à personne que pour le service du maître. Si quelqu'un se retire plus tard que l'heure réglée ou s'il découche n'étant pas marié, il doit en avertir les supérieurs. Il doit aussi avertir s'il voit que quelque domestique soit souvent visité par des personnes dont il ait sujet de soupçonner la conduite comme pouvant être des filous ou des femmes de mauvaise vie.

Qu'il ne donne point à jouer dans sa loge aux cartes ou aux dés, qu'il n'y donne point à boire, s'il ne lui est permis de donner à manger réglement pour la commodité des domestiques. Qu'il n'y souffre jamais ni blasphèmes, ni paroles déshonnêtes; et s'il voit quelqu'un qui y soit sujet, qu'il en avertisse les supérieurs, supposé que la maison soit assez bien réglée pour espérer que l'on y apporte remède.

Le portier doit s'appliquer à connoitre tous ceux qui fréquentent la maison, afin de rendre compte des visites et de bien retenir les noms ; le plus sûr est qu'il les écrive exactement. Il doit être fort honnête aux gens du dehors et ne rebuter personne. S'il porte une épée, ce n'est que pour l'ornement et pour la dignité du maitre, ou tout au plus pour faire peur à quelques insolens qui voudroient faire du désordre.

C'est principalement aux portiers des ministres, des gens de robe et de tous ceux qui sont sollicités de beaucoup de gens qu'il faut recommander l'honnêteté et la douceur. La multitude et l'importunité des solliciteurs les endurcit, et souvent ils affectent d'être rudes par intérêt, pour attirer quelque gratification forcée : c'est une espece de concussion très condamnable. Le portier doit ouvrir gratuitement à tout le monde aux heures où le maitre peut etre vu : aux autres heures, il ne doit pas se laisser corrompre pour ouvrir à qui que ce soit. Les pauvres cliens sont assez à

plaindre et ont assez d'autres frais à faire, sans payer tribut à un portier souvent plus riche qu'eux. Il n'est donc permis de prendre que des étrennes et d'autres gratifications purement volontaires, et avec l'approbation du maitre.

X. Laquais ou valets de pied.

Après que les laquais auront étudié avec soin ce que nous avons dit dans les avis généraux pour tous les domestiques, ils considéreront encore ce qui suit. Leur jeunesse et leur peu d'expérience fait que les mauvaises compagnies sont plus dangereuses pour eux, et ils y sont plus exposés. Ils sont d'ordinaire plusieurs ensemble en même maison, et ils fréquentent ceux du dehors par les messages et par les visites où ils suivent leurs maitres. Qu'ils prennent donc bien garde à ne pas imiter les actions et les discours de tous ceux qu'ils voient. S'ils entendent quelques discours malhonnêtes, qu'ils s'écartent de ceux qui les tiennent autant qu'il leur sera possible. Même dans les lieux où ils sont forcés d'être ensemble, et partout ailleurs, qu'ils n'aient aucune familiarité avec ceux qu'ils verront déréglés; qu'ils prennent bien garde à ne point s'accoutumer à dire aucun jurement, ni aucune de ces paroles déshonnêtes qui sont si fréquentes dans la bouche des gens mal élevés. L'habitude fait tout en cette matière.

Les laquais doivent obéir à tous les principaux

domestiques dans tout ce qui est du service du maitre, sans distinction des laquais de Monsieur et de Madame, mais ils ne doivent pas manquer à une première commission pour en prendre une nouvelle. Quand ils sont libres, ils doivent s'empresser à rendre service à tous les domestiques, pour se faire aimer de tout le monde. Quand ils attendent dans l'antichambre ou pendant quelque longue visite, ils doivent s'occuper à lire, à écrire ou à travailler à quelque petit ouvrage qui ne les empêche pas d'être toujours prêts au service. Il est bon pour cela qu'ils portent toujours sur eux leur ouvrage ou quelque bon livre.

Qu'ils soient ménagers et qu'ils épargnent tout ce qu'ils pourront sur leur vin, leur chaussure et le reste de leurs petits profits, afin d'avoir de quoi s'entretenir pendant qu'ils seront en métier. D'ordinaire, la récompense [1] du maitre suffit à peine pour tout. S'ils ont leur argent à dépenser, qu'ils évitent autant qu'ils pourront les cabarets publics, où les occasions de débauche sont fréquentes, et qu'ils cherchent quelque famille réglée, dans la maison ou dehors, où ils puissent vivre à bon compte. Outre l'intérêt, cet esprit d'économie les éloignera de la débauche. Seulement, il faut prendre garde qu'il n'aille pas a l'excès, jusques à se plaindre la nourriture nécessaire pour la santé et pour le service, ou qu'ils ne soient mal-

[1] Voy. la note 1, page 5.

propres, faute de linge : ce qui tourneroit à la honte du maitre.

Dans le choix d'une profession après le temps de leur service, qu'ils ne regardent pas celle qui leur est la plus agréable en l'âge où ils sont, ou qui leur donne de plus grandes espérances de fortune, mais la plus solide pour le reste de leurs jours et la plus innocente pour leur salut. La plupart désirent des emplois de finance ou d'autres semblables quand leurs maîtres sont à portée de leur en procurer. Mais rien n'est plus incertain que ces emplois, qui cependant engagent à faire de la dépense et donnent de la vanité; et si la commission est révoquée, un homme se trouve tout d'un coup réduit à l'aumône. Il en est de même des valets de chambre : ils sont sujets à se trouver sans condition. Le plus sûr est donc un métier, et encore un métier solide, qui s'occupe des choses nécessaires à la vie, non sujettes aux modes et aux changemens. Soyez boulanger, serrurier, menuisier, cordonnier, plutôt que passementier ou brodeur, plutôt que parfumeur ou pâtissier, qui sont des métiers plus pour le luxe que pour le besoin. Prenez principalement les métiers qui sont d'usage en tout temps et par tous pays. Mais ce qui regarde le choix du métier et la conduite pendant l'apprentissage a été suffisamment expliqué dans les devoirs des maîtres.

XI. Gens d'écurie.

Les cochers, postillons, palefreniers et autres qui servent à l'écurie liront attentivement, ou se feront lire, tout ce que nous avons mis d'abord sous le nom d'avis généraux. De plus, ils prendront garde premièrement, d'avoir toujours également soin des chevaux, soit que l'écuyer fasse son devoir ou non à les voir panser ou à leur voir donner l'ordinaire. Ce n'est pas pour contenter l'écuyer ou le maître qu'ils doivent bien faire, c'est pour contenter Dieu et acquitter leur conscience. S'il arrive quelque mal aux chevaux, même par leur faute, qu'ils se gardent bien de le cacher, mais qu'ils en avertissent de bonne heure. Ces maux se découvrent tôt ou tard, et quand on les découvre trop tard, souvent ils sont sans remède.

Les cochers ou autres qui donnent l'ordinaire aux chevaux doivent être fort fidèles pour n'en rien retrancher à leur profit, ce qui seroit un vrai larcin ; ou ne leur pas donner plus qu'il ne faut, puisque c'est une perte pour le maître : et cela principalement si on leur donne la clef des provisions.

Qu'en pansant ou conduisant les chevaux, ils ne s'accoutument point à leur dire des injures infâmes. Elles ne piquent point les chevaux, qui ne les entendent point, et cependant on s'accoutume à les dire même à des hommes. Rien n'est

plus inutile que de quereller des bêtes et leur faire des reproches comme à des personnes raisonnables, encore pis de se mettre en colère contre elles, et toutefois rien n'est plus ordinaire. Il faut s'exercer à retenir ces emportemens, qui vous rendroient violent et brutal avec les hommes.

Ceux qui sont chargés de nettoyer les carrosses, les harnois et le reste doivent s'en acquitter avec grand soin. Tous doivent conserver les outils dont ils se servent, et faire durer autant qu'il se peut les choses qui tournent à leur profit quand elles sont vieilles.

Les gens d'écurie qui sont mariés doivent être ménagers pour aider à faire subsister leur famille, ceux qui ne sont pas mariés doivent épargner pour établir leur ménage quand ils se marieront ou pour se soulager quand ils seront vieux, infirmes ou incapables de servir.

Un avis très important pour tous les gens de livrée, est de ne point prendre querelle avec des gens du dehors, et de ne se point intéresser aux querelles des gens de même livrée. Il n'arrive que trop souvent que si le moindre laquais a été maltraité, même justement, par quelque valet d'une autre maison, tous les valets de même livrée prennent la cause en main et accourent en foule, armés de bâtons ou de vraies armes. Ceux de l'autre maison en font autant, et une querelle de rien produit des meurtres et des affai-

res qui ont de fâcheuses suites. C'est principalement aux maîtres à les empêcher; mais chacun des domestiques doit aussi être persuadé que telles voies de fait ne sont point permises, et qu'il faut laisser aux supérieurs le soin de faire justice.

Voilà les avis que nous avons crus les plus nécessaires à chaque sorte de domestiques en particulier. Mais ils doivent tous s'appliquer ce qui a été dit d'abord dans les avis généraux, et se souvenir toujours de cette parole de l'Évangile : *Un maître a-t-il obligation à son serviteur d'avoir fait ce qu'il lui a commandé? je ne le crois pas. Ainsi vous, quand vous aurez fait tout ce qui vous est commandé, dites : Nous sommes des serviteurs inutiles, nous avons fait ce que nous devions.*

FIN.

ÉCLAIRCISSEMENTS

I. Extrait de *Les amours, intrigues et caballes des domestiques des grandes maisons.* 1633. — II. Extrait de *Le parfait intendant.* 1650. — III. *La maltôte des cuisinières.* Fin du dix-septième siècle.

I

Extrait de *Les amours, intrigues et caballes des domestiques des grandes maisons de ce temps. OEuvre fort plaisante et agréable, pour resioüir les espris mélancoliques. Dédié à un intendant d'une grande maison.*
A Paris. Chez Louis de Villac, au Palais, dans la gallerie des Merciers, au bas du Perron Royal. M. DC. XXXIII.

AUX LECTEURS

Voicy le tableau ou plustost le miroir ou un chacun peut voir ce qui se passe dans les grandes maisons; tout le monde y peut trouver son pourtraict bien naturellement représenté, encore mesme qu'il

ne fust point de cette profession de domestique. Pourvu qu'il ayt tant soit peu praticqué le grand monde, il verra que je dis la vérité sans artifice ny aucun ornement, et que je n'ay presque rien oublié qui ne soit représenté le plus nayvement qu'il m'a esté possible de tout ce que l'on fait en quelque condition que l'on puisse servir. Et quoyqu'il n'y ayt que quatre personnages autheurs de ce sujet, il est aisé de voir qu'après l'Intendant, le Maistre d'Hostel, le Secrétaire, la Damoiselle, l'on void venir ensuitte un Escuyer, un Précepteur, un Valet de chambre, un Page, une Gouvernante, une Femme de chambre, un Sommelier et un Cuisinier ; les Lacquais, la Servante de cuisine, avec sa fille, sont aussi de la partie. Il n'est pas jusques à un Mareschal des logis qui leur donna à chacun son département. Un aumosnier aussi s'y rencontre par hasard, de qui je ne parle point, pour n'entrer en comparaison avec les autres domestiques. Il me semble que voilà un officier de chaque espèce d'une des plus grandes maisons de la Cour.

Je ne doute point que plusieurs coulpables des mesmes vices que je mal traicte m'accuseront incontinant d'estre mordant et par trop satyrique, que je parle trop clairement pour faire voir que c'est celle-cy ou celle-là à qui je veux adresser ma censure, pour mettre au jour les vices qu'ils ont tant de fois praticqués derrière les tapisseries, dans les cabinets, antichambres et garderobbes. Et quoyque je fasse parler par dialogue tous les domestiques cy-dessus dénommez, il est comme impossible qu'ils ayent veu et ouy tout ce que je leur fais redire dedans leur entretien. Il est vray qu'il faut que je con-

fesse que si je n'avois praticqué moy mesme une partie de tout ce que je représente, je n'en pourrois pas parler si doctement et dans l'expérience que j'en ay : qui ne m'a esté que trop dommageable, et où j'ay recognu trop tard ma folie et celle d'autruy. Encore si le vice pouvoit produire quelque bien, j'en pourrois espérer l'utilité requise et son contre-poison. Comme la mortelle picqueure de l'escorpion se guarit en escrasant cest animal sur la playe, ainsi l'erreur du vice où j'ay trempé me donne tant de remords que je ne me contente pas de condamner mes actions passées, je veux encore tascher de corriger ceux avec qui j'ay esté complice des péchez que je fais voir à descouvert, et me semble d'estre obligé de ne souffrir les vices dans ma conversation sans les réprimander. Quoyque je scay fort bien que l'on n'en fera pas moins pour ma remonstrance : il n'y a que le mal-heur qu'ils produisent qui les pussent faire devenir sages, mais c'est bien souvent trop tard.

Il semble que mon dessein ne soit adressé qu'aux domestiques des grandes maisons, et qu'il parle directement aux damoiselles suivantes de la Cour et aux trois principaux officiers qui sont d'ordinaire auprès des Grands. Je suis contraint d'advouer que ce sont les bases et les fondemens de toutes sortes de vices; et s'ils ne les praticquent, au moins ils les souffrent sans impunité. Je n'en veux pas pourtant exempter les maisons médiocres, jusques à celles des simples bourgeois. Si le maistre d'hostel faict l'amour à la damoiselle suivante, le secrétaire d'un conseiller la fait à la femme de charge, et le lacquais qui prétend estre sommelier fait l'amour à une servante de

cuisine; le garçon de boutieque, en attendant qu'il soit passé maistre, fait son apprentissage aux despens de sa maistresse ou de sa sœur, sa fille ou sa cousine; si bien que je ne puis trouver presque personne, de quelque condition qu'il puisse estre, qui soit exempt de cette contagion.

Ne croyez donc pas que je veuille seulement gourmander les artifices, ruses et inventions de cette Circé sous un nom particulier, encore qu'en effect il s'en puisse trouver une qui ayt toutes ces mauvaises qualitez ensemble. L'hypocrisie, sous le voile des dévotions qui couvre tant de maux que je fais marcher le tambour battant et l'enseigne desployée, n'empesche pas que je ne sois bien asseuré que cette Syrène n'a que trop de compagnes. Si elle observe la mesme loy de la Corisque du *Pastor fido*[1] qui tenoit pour maxime qu'il falloit avoir autant de galands comme de chemises, afin d'avoir la liberté d'en changer aussi souvent, vous verrez celle-cy représenter en elle l'humeur de plusieurs autres qui couvrent leur deffaut par l'innocence et le peu d'expérience des nouveaux arrivez auprès des grands seigneurs.

La jalousie et l'avarice n'y sont point mal représentez, quoyqu'ils soient grossièrement descrits. Le dernier fait merveille pour ruiner l'intendant, qui avec sa vertu et son bon esprit a bien de la peine d'éviter tous ces pièges et toutes ces embûches.

La fraude et la trahison, et mesme la magie, veulent estre de la partie, et jouent tous diversement leurs personnages sous ces spécieux prétextes d'amour. C'est pourquoy l'on doit crier sans cesse après cet

[1] Poème célèbre de J.-B. Guarini.

énorme monstre comme sur un loup dévorant, qui extermine et qui destruit sans exception tout ce que sa faim insatiable luy fait rencontrer devant luy.

Les maistres tournent en risée les pratiques d'amour de leurs domestiques, et ne prennent pas garde que c'est ce qui engendre les intrigues et caballes, et mesme la sédition où ils se trouvent eux mesmes bien souvent engagez, comme nous avons veu depuis peu périr, par ce deffaut, une des grandes et anciennes maisons de l'Europe.

C'est une vérité constante que nous détestons tousjours et avons en horreur les vices où nous n'avons point d'inclination; et ceux que nous praticquons, nous y trouvons tousjours quelques excuses.

Que dira-t-on donc des dames qui souffrent ou ne veulent pas prendre garde à leurs filles [1] qui font l'amour? L'on me pourra repartir que le plus souvent elles n'en sçavent rien; ou bien, si elles leur permettent d'estre aymées, c'est avec dessein de conclure par un mariage; et aussi que s'il falloit prendre garde et contrôler toutes leurs actions, que l'on seroit plustost esclave que maistresse. Je responds à cela que l'on y est obligé selon Dieu et mesme selon le monde, puisque bien souvent l'honneur des dames court risque avec la perte de celui de leurs suivantes.

Ce vice a cela de très pernicieux, encore que le scandale l'aye fait passer comme un feu de paille, il laisse pourtant une telle cicatrice sur le front que la marque en demeure autant comme la vie de ceux à qui ce malheur arrive. Mais quel moyen d'éviter ces accidens, puisque c'est le malheur du siècle qui les

[1] Leurs filles de service.

produit, et qu'ils sont à présent presque communs à toutes, quelque vertueuses que l'on puisse estre.

Il faut confesser que l'imprudence et les mauvaises maximes des conversations a introduit la pernicieuse coustume de mesdire. Car de quoy s'entretiennent toutes les compagnies que de bagatelles et de badineries? Il ne se parle d'autres choses.

Que celle-cy croit estre belle? Mais je la trouve pourtant avoir mauvaise grâce; elle est trop contraincte dans ses gestes. Mon Dieu, qu'elle a de peine d'avoir le teint frais et polly! L'on s'aperçoit assez qu'elle est fardée par excès. Cette autre est tellement coquette qu'elle n'ose marcher que par cadence.

C'est un plaisir de voir une telle, qui prend tant de peine pour cacher sa bosse. Elle n'a garde qu'elle ne soit bien couchée, puisqu'elle porte toujours un matelas sur ses espaules.

Cette autre vient à la messe à midy et demy, parce qu'elle demeure depuis onze heures à composer ses yeux, à faire des révérences, des grimaces et quantité d'autres postures dans deux ou trois grands miroirs. Elle se destourne d'une lieuë pour aller à cette église où tous les courtisans vont comme au Cours[1]. Ne sçavez-vous pas que toutes ses dents sont d'ivoire et ne tiennent qu'avec des filets d'or. Elle a toujours une petite boule musquée dans la bouche, afin que ses jouës ne paroissent point creuses et que son haleine sente l'ambre et le musc.

Vous connoissez bien cette noire, qui a un pied et demy de liège[2], et veut passer pour avoir belle

[1] Le Cours-la-Reine, alors promenade à la mode.

[2] Dans ses chaussures. Voy. *Les magasins de nouveautés*, t. IV, p. 213.

taille. N'avez-vous pas ouy parler de cette autre qui a un cotaire[1] sur le col, pour empescher d'avoir les yeux chassieux et rouges? Mais ne prenez-vous point garde à cette petite rouce[2], qui se trémousse avec tant d'esmotion lorsqu'elle void entrer le gentilhomme qui se farde? Elle change autant de forme et de visage comme un caméléon. N'avez-vous point ouy parler de ce qui arriva dernièrement des conférences secrètes d'un tel avec elle? Sans mentir, cela n'est ny beau ny honneste; et l'on n'en fait plus la petite bouche. Elle ne laisse pourtant de se porter aussi haut qu'aucune femme de la Cour.

Voilà à peu près de quoy l'on s'entretient dans les visites que l'on se rend par devoir, qui se convertissent en médisances. Car de pouvoir réciter mille autres niaiseries dont l'on s'entretient, l'on en composeroit un volume de choses semblables; et en pensant se mocquer des vices d'autruy, ils s'accusent eux mesmes, puisqu'il est bien difficile que nous ne participions de quelqu'un, et aussi qu'ils ne les apprennent à ceux qui les escoutent. C'est ce qui fait que la pluspart des filles n'ignorent plus rien à l'aage de quinze ans.

Mais pour revenir à mon sujet, vous verrez par la suitte de ce discours les entretiens des domestiques, et comme chacun fait l'amour. Le maistre d'hostel, la damoiselle et le secrétaire ne passent que pour deux personnages, quoyqu'ils fassent jouer les ressorts de tous les autres; l'escuyer est séparé de son inclination, c'est pourquoy je le passe sous silence; le précepteur est *in sacris*, mais l'on le menasse fort

[1] Un cautère.

[2] Rousse.

de la gouvernante de la fille du logis; celle des petits enfans est associée avec leur valet de chambre; celuy de Madame a son inclination devant la porte du logis; le sommelier et la femme de chambre ne peuvent plus céler leur languissante amour; le cuisinier et la fille de sa servante se sont juré fidélité; le cocher est père de famille.

De sorte que voilà, ce me semble, toute la suitte qui fait l'amour. Et encore dit-on que leur maistresse n'en sçait rien; d'autant qu'elle ne le souffriroit pas, puisqu'il y va de son intérest. Je pardonnerois de bon cœur à toutes leurs folies s'ils ne faisoient tort qu'à eux mesmes, mais vous verrez par la conclusion de ce livre, jusques à quel excès peuvent porter les effets d'une mauvaise vie.

II

Extrait de *Le parfaict intendant. Où il est traicté pourquoy c'est que la plus grande partie de la noblesse s'appauvrit; du moyen d'empescher les maisons de tomber en ruine; et du plus véritable moyen de rétablir celles qui sont desjà ruinées. Par François du Soucy, escuyer sieur de Gerzan.* Paris, 1650, in-4°.

De la splendeur et de la magnificence d'une maison.

Comme j'eus quitté la Cour pour m'en aller divertir à la campagne, je fus dans l'une des plus belles provinces du royaume, à dessein de voir quelques

grands seigneurs dont les hautes vertus m'avoient tousjours obligé d'en faire une estime très particulière. Et comme il y en avoit un entr'autres qui, par beaucoup de considérations, me contraignoit de l'honorer sur tous les autres, je tournay mes pas vers sa maison, qui estoit la plus splendide et la plus esclatante de la province, tant pour la beauté du lieu que pour la vertu du maistre.

D'abord, je considéray la structure de ce bastiment très superbe, qui consistoit en une grande terrasse au dessus du portail, avec un dome au milieu et deux pavillons aux deux bouts; deux grandes galleries aux deux costez de la court qui alloient joindre encores deux autres grands pavillons qui enfermoient un grand corps de logis fort superbe aussi. Tout l'art des plus grands architectes du monde avoit esté très certainement observé à cette maison. Par le milieu de ce grand corps de logis, il y avoit un dome semblable à celuy qui estoit au dessus du portail. Quand j'eus considéré quelque temps la beauté de ce grand palais, où je voyois grande quantité d'officiers [1] et de gens bien faits, propres et de bonne mine, les uns se promenans ensemble, les autres allans et venans d'un costé et d'autre, avec des visages si tranquilles et si gais qu'il sembloit que cette agréable maison fust le pallais de la félicité.

Quelqu'un des plus apparents m'ayant apperceu vint avec tant de civilitez m'aborder, qu'il estoit bien facile à voir qu'il estoit en bonne escole. Il me demanda si je venois pour voir le maistre de la maison, qui estoit le sien, ou si la curiosité m'auroit

[1] Voy. ci-dessus, p. 19.

amené pour voir seulement ce bastiment; que beaucoup de gens avoient eu cette curiosité.

Je luy dis que je venois pour voir son maistre, de qui j'estois très particulièrement serviteur, et que je l'avois fort cogneu à la Cour. Lors, il m'apprit qu'il estoit allé à la chasse, et qu'il ne reviendroit pas si tost, et nous entrasmes ensemble dans la maison.

J'advouë que je n'ay jamais rien veu de plus beau dans les palais des Rois, que je n'ay rien veu de si superbe ny de si curieux en quelque maison que ce puisse estre au monde, ny auparavant ny depuis ce temps-là. Le marbre, le jaspe, le porphyre, l'or et l'azur, les statuës, les tableaux miraculeux, les meubles d'une beauté et d'une richesse inestimable ornoient si agréablement cette miraculeuse maison, qu'il sembloit que la nature n'avoit produit toutes ces belles choses que pour faire voir en ce beau lieu le dernier effort des merveilles que peuvent produire l'art et la nature ensemble.

Le dernier lieu où nous entrasmes fut une chapelle, qui surpassoit encores en richesses et en ornemens tout ce que j'avois si fort admiré.

De là, nous entrasmes en un grand jardin, que l'on peut dire sans flatterie le plus beau et le plus curieux que l'on puisse jamais imaginer. La broderie des parterres avoit cet advantage sur celle des autres jardins qu'elle estoit toute rebordée de fleurs de toutes couleurs, les plus belles que la nature aye jamais produites. Et cette sorte d'émail ne flestrissoit jamais par la rigueur de l'hiver. C'estoit un soin bien extraordinaire du seigneur de cette maison d'avoir fait apporter de toutes les parties du monde des fleurs qui ne se trouvoient point dans le royaume

en autre lieu qu'en celuy-là, et qui surpassoient en beauté toutes celles dont les curieux font leurs plus aymables thrésors.

Des deux costez de ce beau parterre, il y en avoit deux autres, qui dans une autre maison passeroient bien pour deux grands jardins. L'un estoit tout remply de fleurs d'une odeur miraculeuse, l'autre estoit tout remply de simples, si rares et si souverains que toute l'écolle de médecine auroit peine d'en trouver quelqu'un dans le monde que l'on n'eust rencontré là. Et il n'y a guères d'arboristes sçavants qui n'eussent espuisé dans ce beau parterre toute leur cognoissance, et qui mesme n'y eussent trouvé beaucoup de plantes souveraines dont ils n'auroient pas cogneu la vertu.

Tant de canaux et de statuës embellissoient si fort cet agréable jardin et le paroient de tant de costez que la description en seroit trop longue. Aussi, après les avoir veus en passant seulement, j'entray dans un grand bois de haute fustaye, où le soleil n'avoit pas entré il y avoit desjà beaucoup d'années, tant pour la hauteur que pour l'espaisseur des arbres.

A peine avions-nous faict vingt pas en ce lieu, que j'apereeus quantité de gens à cheval et quantité de gens à pied qui venoient vers nous, et diverses livrées de toutes couleurs, et entr'autres une que je cognus bien d'abord pour n'estre inconnuë qu'à ceux qui font profession de ne rien connoistre. C'estoit celle du maistre de cette maison, qui estoit magnifique par la multitude des pages, d'estaffiers, d'officiers de chasse, de gardes et de toutes sortes de gens qui sont obligez d'estre habillez de livrées. Après ceia, venoit le seigneur que j'alois chercher,

avec quantité de gentils-hommes, ses domestiques ou ses amis, qui l'avoient accompagné à la chasse.

Il descendit de cheval au bout du jardin, et vint à moy si tost qu'il m'eut aperceu.

Je ne puis assez exprimer l'honneur et les caresses qu'il me fit d'abord. Après qu'il m'eut embrassé plusieurs fois et qu'il m'eut faict quelques complimens sur mon arrivée, il me fit promettre de demeurer sept ou huict jours en sa maison, ce que je ne luy pus refuser.

Pendant que je demeuray en ce beau lieu, je trouvay tant d'ordre dans cette maison, que dans une multitude de gentils-hommes, d'officiers et de valets, jamais l'on n'y entendoit ny bruict, ny dispute. Les querelles en estoient bannies, chacun faisoit si bien, si soigneusement et si paisiblement sa charge, que le seigneur, l'intendant, le maistre d'hostel, l'escuyer, ny nul de ceux qui avoient commandement sur les autres n'avoient la peine de leur dire une seule parolle. Le service du maistre estoit faict si bien et si à point nommé que l'on auroit peu dire sans estre dans la maison : à cet heure, tel ou tel faict telle chose. Ils estoient dans un accord et une amitié fraternelle entr' eux. Et dans la passion qu'ils avoient de mériter par leur service et leurs obéissances la bonne grâce de leur maistre, ils se rendoient tous si recommandables qu'ils n'avoient besoin, pour obtenir quelque récompense de luy, de la faveur de personne, car leurs services parloient assez pour eux. Et leur maistre aussi en estoit si satisfait qu'il n'en demeuroit jamais pas un sans estre bien estably par la bonté de ce très bon maistre.

Comme je suis extrêmement curieux, je voulus

sçavoir particulièrement d'où provenoit la cause d'un si bel ordre et si extraordinaire. Il me dit qu'ayant reconnu que le désordre qui estoit arrivé autrefois dans la maison de quelqu'un de ses parens, estoit venu non pas seulement de la débauche et de la mauvaise conduite des maistres, mais de ce qu'ils avoient eu des intendans ou incapables ou infidelles à leurs services, sur lesquels ils s'estoient reposez, qui avoient ruyné leur maison de telle sorte que la perte en avoit esté irrémédiable; qu'il s'estoit résolu d'estre luy-mesme l'intendant de sa maison et de n'en avoir jamais d'autre; que de toutes sortes d'officiers, il n'en avoit retranché que celuy-là, comme celuy qui (par une souplesse de main) fait d'ordinaire passer le bien de la maison de son maistre dans la sienne, sans que l'on s'aperçoive comment cela se fait jusqu'à tant que l'on void que la chose est faite et mesme qu'elle ne se peut plus défaire.

Qu'ayant pris cette résolution, il avoit fait l'estat de tout le bien qu'il possédoit, celuy de la despense qu'il avoit faite chaque année, le nombre des officiers qui estoient nécessaires à un homme de sa condition, et les choses qu'il falloit absolument pour entretenir une maison telle que la sienne. Et qu'ayant trouvé pour l'économie des règles aussi infaillibles que l'aritmétique, par lesquelles de la moitié de son revenu il pouvoit entretenir son mesme train plus de deux fois plus splendide qu'il ne l'avoit jamais esté, il avoit tellement réglé sa famille par cet ordre qu'en deux ans il avoit mis sa maison en un estat où sans cela elle ne seroit jamais arrivée.

Mais comme sa condition l'avoit obligé après à servir le Roy dans les affaires de l'Estat et très sou-

vent à la guerre, il avoit esté engagé à préférer le bien public à celuy de sa famille. Et afin de la maintenir néantmoins par ces règles dans l'ordre qu'il l'avoit mise, il s'estoit résolu d'apprendre ces règles d'économie à un gentil-homme des siens, qu'il avoit nourry enfant et de la fidélité duquel il estoit très asseuré, auquel il avoit remis l'intendance de sa maison. Que c'estoit lors par sa conduite que je voyois cette maison si réglée que toute la mathématique ne le peut estre davantage.

La curiosité me redoubla avec tant de violence que ce bon seigneur s'en apperceut sans que je luy en parlasse, car il avoit l'esprit excellent. Et par excez de bonté, se souvenant de quelque service que je luy avois rendu autrefois à la Cour en une affaire assez délicate, il m'appella un jour dans son cabinet et me dict : « J'ay cognu que vous aviez passion d'une chose que j'avois résolu de ne communiquer plus à personne, mais vous cognoissant fort discret, je sçay que vous ne la publierez pas. » Et lors, il m'apprit fort nettement cette sublime règle de l'économie qu'il nommoit le thrésor de sa maison.

III

La maltôte des cuisinières, ou la manière de bien ferrer la mule[1]. *Dialogue entre une vieille cuisinière et une jeune servante.*

[1] Voy. ci-dessus, p. 112.

LA VIEILLE.

Ah vous voilà ! Bonjour. Je vous cherchois partout.
J'ai couru le marché de l'un à l'autre bout.
De vous trouver à point certes je suis ravie.

LA JEUNE.

Et moi de vous parler vraiment j'avois envie ;
Mais pour vous aller voir je n'ai pas un moment.
Le moyen, au logis tenue étroitement !
Je n'ose m'absenter, je suis toujours en crainte.

LA VIEILLE.

Quoi ! dans votre maison êtes-vous si contrainte?

LA JEUNE.

Je le suis à tel point que je veux la quitter :
Ce sont gens avec qui je ne saurois rester.
Je n'ai vu de mes jours femme plus ridicule.

LA VIEILLE.

Vengez-vous.

LA JEUNE.

Et comment?

LA VIEILLE.

Comment? ferrez la mule,
A bien peigner le singe[1] appliquez tous vos soins.

LA JEUNE.

Eh ! que me dites-vous? Depuis six mois au moins,
Pour redresser mes gens, j'ai, ma pauvre Marie,
Usé tout mon sçavoir, toute mon industrie.

[1] Peigner le singe, c'est tondre le maître.

Je n'ai rien négligé; mais, malgré tout cela,
A peine ai-je de bon le corcet[1] que voilà.
Sur ma fidélité toujours en défiance,
Des tours les plus adroits ils ont l'expérience.
Ce qui peut se peser, ils le pèsent vingt fois,
Pour voir si je n'ai rien rapiné sur le poids.
Prompts à se faire rendre un denier, une obole,
Ils disent toujours que je les pille et les vole.
Croiriez-vous qu'au marché quelquefois je les voy,
Quand j'y pense le moins, venir derrière moi?
En un mot, quoique gens à leur aise et bien riches,
Au delà du vilain ils sont ladres et chiches.

La vieille.

Croyez-moi, mon enfant, il n'est point de maison
Où l'on ne puisse avoir quelque revenant bon.
Comment m'y pris-je, moi, quand petite vachère,
A l'âge de quinze ans laissant là père et mère,
Et d'un orgueil secret sentant mon cœur épris,
Je m'en vins seule à pied d'Abbeville à Paris?
Je me trouvai d'abord, faute d'aides, réduite
A n'espérer en rien qu'en ma bonne conduite;
Et, voulant ne devoir ma fortune qu'à moi,
J'eus soin de me dresser moi-même en mon emploi.
Sous mon habit grossier je n'étois pas trop bête;
J'affectois au dehors une manière honnête,
Et, chacun se fiant sur ma simplicité,
Je trouvois des maisons avec facilité.
Les quinze premiers jours il me fut difficile
D'attraper du marché la routine et le stile;
Mais ma conception en peu de temps s'ouvrit,

[1] Ce mot a ici le sens de corsage. Voy. *Les magasins de nouveautés*, t. I, p. 248.

Et le désir du gain me donna de l'esprit.
Je m'accostois souvent de certaines servantes
Que je voyois toujours propres, lestes, pimpantes,
Et qui, pour soutenir l'éclat de leurs atours,
Sur l'anse du panier faisoient d'habiles tours.
Avec elles j'allois causer chez la fruitière,
J'étudiois de près leur talent, leur manière,
Et je faisois si bien que, dans l'occasion,
Par leurs soins je trouvois bientôt condition.
Tout m'étoit bon : marchands, procureurs et notaires
Etoient gens avec qui je faisois mes affaires.
Sans peine je gagnois mon petit entretien ;
Quand j'allois au marché, loin d'y mettre du mien,
Même de mes profits, puisqu'il faut tout vous dire,
Je sçavois en deux mois remplir ma tirelire.

La jeune.

Mais vivoit-on alors comme on vit maintenant?
De quelle utilité seroit votre talent,
Et que vous serviroit toute la politique,
Si vous étiez tombée en pareille boutique,
Avec gens qui tondroient comme on dit sur un œuf,
Qui se fâchent pour tout, pour la pièce de bœuf,
Disant que votre esprit à friponner s'attache,
Et qu'en guise de bœuf vous prenez de la vache?

La vieille.

Je vous le dis encore, je juge à vos discours
Que vous ne sçavez pas la moitié des bons tours.
Une maîtresse a beau donner dans la lésine,
On peut avec profit gouverner la cuisine.
Mais il faut s'entremettre, il faut agir, chercher,
Tâcher de rencontrer un honnête boucher

Qui, vendant à la main [1] ou vendant à la livre,
Outre le droit commun, donne le sol pour livre.
Si vous avez bon poids sur ce qu'il vous fournit,
De ce qu'il vous remet faites votre profit.
Feignez d'avoir en main l'autorité suprême;
Qu'on sache qu'au logis tout se fait par vous-même,
Pour que chaque marchand, avec zèle et ferveur,
A force de présens brigue votre faveur.
Pâques, la Saint-Martin [2] et le jour des étreines
Sont des jours où l'on doit vous accabler d'aubeines.
Sur chaque fourniture il vous revient un droit.
Rôtisseur, épicier, chandelier, tout vous doit.
De porter le panier ne soyez pas honteuse,
Et faites-vous payer le droit de la porteuse.
D'abord qu'un ouvrier, implorant votre appui,
Vous invite à parler à madame pour lui,
Écoutez sa requête, et soyez attentive
A lui faire sentir qu'il faut que chacun vive,
Et qu'il doit de madame exiger plus que moins
S'il ne veut à ses frais récompenser vos soins.
Au logis quelquefois faites l'indifférente
Pour celui qui le mieux vous paye et vous contente,
Car, si vous affectez de le trop supporter,
De votre intelligence on pourra se douter.
Souvent une maîtresse, en finesse féconde,
Malicieusement vous éprouve et vous sonde :
Ne soyez jamais dupe, et déguisez si bien
Que de votre commerce on ne soupçonne rien.

[1] Sans peser.

[2] Jadis jour de fête, qui était l'occasion de réjouissances semblables à celles du carnaval.

LA JEUNE.

Grâces à vos conseils, je suis bien éclaircie;
Je les trouve excellens, et vous en remercie.

LA VIEILLE.

Ce n'est pas encor tout. Revenant du marché,
Ayez toujours un air inquiet et fâché,
Accoutumez-vous bien à faire la pleureuse.
Ah! mon Dieu! direz-vous, que je suis malheureuse!
Depuis cinq ou six jours (vrai comme Dieu m'entend)
J'ai pour le moins perdu cent fois de mon argent.
Il faut qu'en calculant madame se mécompte!
Accompagnant ces mots d'une exclamation,
Chacun de votre sort aura compassion,
Et le laquais chargé d'écrire la dépense,
Pourvu qu'il ait de vous la moindre récompense
Et qu'en l'art de compter un maître l'ait instruit,
Daignera par bonté d'un zéro faire un huit.
Il n'est point, selon moi, de meilleure ressource
Ni de plus sûr moyen pour faire enfler la bourse.
Je me souviens toujours qu'en certaine maison
Je fis heureusement rencontre d'un garçon
Qui pour mes intérêts se donnoit tant de peine
Qu'il me faisoit profit d'un écu par semaine.
En revanche, j'étois son bras droit, son appui,
Et les meilleurs morceaux étoient toujours pour lui.

LA JEUNE.

Mais si Madame écrit la dépense elle-même?

LA VIEILLE.

En ce cas, j'en conviens, l'embarras est extrême.
Car, si vous n'avez pas un visage assuré

Pour soutenir le faux et déguiser le vrai,
Si vous ne sçavez pas payer d'effronterie,
On pourra pénétrer dans votre fourberie.
C'est pourquoi bannissez toute timidité.
Récriez-vous toujours sur la grande cherté;
Les jours maigres surtout, criez, dès votre entrée,
Qu'à la halle il ne fut jamais moins de marée;
Que le beurre et les œufs y sont chers à l'excès,
Et qu'à peine y voit-on des choux et des panais.
Dans ces occasions il est de certains gestes
Qui, quoiqu'on dise peu, font deviner le reste.
Levez donc vers le ciel pieusement les yeux,
Ou, posant le panier d'un dépit furieux :
« Que j'en veux, direz-vous, à ces sales poissardes!
Elles m'ont fait dix sols une botte de cardes!
En vérité, Madame, on n'y sçauroit tenir.
Je croyois du marché jamais ne revenir! »
Lorsque vous avez fait tous vos tours dans la place,
Ce dont vous profitez, vous l'ôtez sur la masse,
Et vous entortillez dans le coin d'un mouchoir
Ce qui de compte fait doit à Madame échoir.
Mais que la mule soit également ferrée,
Ne rejettez pas tout sur la même denrée.
Pourquoi faire monter une pièce trop haut
Pour ne rien augmenter sur ce que l'autre vaut?
Après avoir compté, si, pour vous mieux surprendre,
On vous fait recompter, gardez de vous méprendre.
Ainsi, ne manquez pas de faire rapporter
La dépense à l'argent qui vous devra rester.
D'un esprit scrupuleux voulez-vous faire montre,
Qu'aux articles toujours plus ou moins se rencontre?
Mettez deux sols trois liards, quatre sols trois deniers,
Et vos comptes par là seront crus réguliers.

Je suis sur ce chapitre assez bien entendue.

LA JEUNE.

De votre habileté j'admire l'étendue.
Puissent vos bons avis m'être d'un grand secours
Pour me donner du pain le reste de mes jours?

LA VIEILLE.

Tout ce que je vous dis est simple et naturel.

LA JEUNE.

Comment! vous l'entendez mieux qu'un maitre d'hotel.
L'esprit et le génie règnent dans vos paroles,
Et, si l'on s'avisoit d'établir des écoles
Ou chaque cuisinière apprit à se former,
Vous seriez, j'en suis sûre, en état d'y primer.

LA VIEILLE.

Je scai qu'à la faveur du moindre scavoir-faire
Une fille partout peut se tirer d'affaire.
Mais pourtant le meilleur, pour avoir le teston[1],
Est de pouvoir vous mettre aux gages d'un garçon;
Car, n'ayant point du tout ou peu de compte à rendre,
Vous pourriez à souhait tailler, rogner et prendre;
Et même, disposant de la clef du caveau,
Aller de tems en tems visiter le tonneau.
Comme telle aventure est rare et peu commune,
Quand elle vous viendra, poussez votre fortune,
Scachez trouver du bon sur le poivre et le clou[2].
Pour peu qu'on ait d'adresse, on met chaque jour [maigre]
Tant pour oignon, persil, pour verjus et vinaigre,

[1] Pour soutirer de l'argent.
[2] De girofle.

Et souvent ce qu'on n'a débonrsé qu'une fois,
On peut, quand on l'entend, le faire écrire trois.
Comme ce point pourroit vous sembler difficile,
Une comparaison vous le rendra facile.
Vous sçavez, comme moi, que dans plusieurs maisons
On se fait un plaisir, en certaines saisons,
D'avoir, surtout le soir, la salade sur table.
Au goût de bien des gens c'est un mets délectable,
Qui met en appétit et réjouit le cœur;
Mais ce n'est pas pour vous ce qui est de meilleur.
Ce qui doit à l'aimer vous pousser davantage,
C'est que vous en pouvez tirer grand avantage.
Prenez-en donc souvent votre provision,
Que vous partagerez en double portion;
Et d'abord qu'on aura consommé la première,
Faites sur nouveaux frais écrire la dernière.
Je vous en dis autant pour l'assaisonnement :
Que l'huile par vos soins profite doublement.
Sur les moindres dégâts mettez-vous en colère :
C'est faire sagement que d'être ménagère,
Et ce qui tous les jours se perd et se détruit,
S'il étoit conservé, vous produiroit du fruit.
Pour le peu qu'une fille à nos tours soit stilée,
Elle peut faire aussi son compte à la Vallée.
Dans les jours destinés à de fameux repas,
Faites de bons reliefs un profitable amas.
Comme ce sont des jours de désordre et de trouble,
Ne vous endormez point, ferrez la mule au double.
Quand les pois et les fruits sont dans leur nouveauté,
Loin que, par leur haut prix et leur grande cherté,
Pour profiter dessus vous soyez refroidie,
A les compter bien cher soyez-en plus hardie,
Est-ce assez m'expliquer?

La jeune.

Vous raisonnez si bien
Qu'au plus subtil esprit vous ne cédez en rien.

La vieille.

Vous avez vu ma chambre : est-elle bien ornée?

La jeune.

Oui, vraiment.

La vieille.

J'ai gagné dans le cours d'une année
La table, le fauteuil, les chaises et le lit,
Sans que l'on m'ait jamais prise en flagrant délit.
Chez les gens que je sers, pendant tout le carême
Je dispose de tout, j'achète tout moi-même.
C'est alors qu'à gagner je travaille d'esprit.
Rien n'est jamais pour moi trop vil ou trop petit :
Je tire du profit des moindres bagatelles,
Et j'amasse avec soin jusqu'aux bouts de chandelles.
Huile, sel et charbon, je mets tout de côté.
Sçachez que quelque fois, dans la nécessité,
Telles provisions sont d'un secours utile,
Et telles tous les jours manquent d'argent, d'azile,
Qui, pour n'avoir pas pris cette précaution,
Languissent tristement hors de condition.
Vers la fin du repas, il faut se rendre alerte
Pour mettre adroitement la main sur la desserte;
Vous pouvez sans risquer ôter de chaque plat
Le morceau le meilleur et le plus délicat.
Bien plus, si vous voulez qu'une telle réserve
Par un revenant bon vous profite et vous serve,
Il faut vous accorder avec d'honnêtes gens
Qui pour un certain prix prennent vos restaurans.

Habile à ménager les profits de la graisse,
Voulez-vous que chacun à l'acheter s'empresse?
Ayez soin d'y jetter du sel abondamment.
Autre avis qui vous doit servir utilement :
Il faut de tems en tems prendre à la boucherie
Quelque pièce qui soit de graisse bien fournie,
Par exemple une longe, ou de ces aloyaux
Qui sont sans contredit de succulens morceaux.
Prenez-en tous les jours : telle pièce bien cuite,
Et de graisse et de jus remplit la lèchefrite :
J'en sçais beaucoup qui font sur la graisse un grand
[gain [1].]
Quand pour une étuvée il vous faudra du vin,
Faites que le poisson en ait sa juste dose
Et que dans la bouteille il reste quelque chose.
Si vous trouvez un jour quelque bonne maison,
Loin d'épargner le bois, brûlez-en à foison;
Plus vous en brûlerez, plus vous aurez de cendre.
Quand on la fait bien cuire, on trouve à la bien
[vendre,]
Ainsi, dans le foyer laissez-la plusieurs jours.
De ces instructions souvenez-vous toujours,
Méditez, pesez bien ces avis salutaires :
Ils sont judicieux autant qu'ils sont sincères;
Et, si pour moi quelqu'un eût pris le même soin,
Dans l'art de raffiner j'eusse été bien plus loin.
Persuadez-vous bien que c'est une imprudence
De faire à chacun part de votre confidence :
Tel aujourd'hui vous ouvre un cœur affable, humain,
Qui pour son intérêt vous trahira demain.
J'en ai vu partager par portion égale

[1] On a vu plus haut (p. 55) que le cuisinier avait droit aux graisses, aux vieilles fritures, aux cendres, etc.

Ce qui leur revenoit des profits de la halle,
Et souvent pour un rien, venant à se brouiller,
Par un dépit jaloux aller se déclarer.
Je ne veux pourtant pas qu'outrant la politique,
Vous vous fassiez haïr de chaque domestique;
Mais, sans trop vous commettre, entretenez la paix
Et tâchez d'obliger jusqu'au moindre laquais.
On voit dans des maisons certaines gouvernantes
Qui, d'une jeune dame adroites confidentes,
Donnent dans le logis des ordres souverains,
Et font qu'à leur profit tout passe par leurs mains.
Éprise du désir d'une somme un peu haute,
Voulez-vous faire à l'aise une utile maltôte?
De ces femmes gagnant la tendre affection,
Avec elles toujours vivez en union.
On peut s'humilier et ramper sans bassesse :
Se soumettre à propos est quelquefois sagesse.
Pour moi, dès qu'un chemin me conduit où je veux,
Jamais je ne le trouve indigne ni honteux.
C'est une destinée et bien triste et bien rude
Que de se voir réduite à vivre en servitude!
Dans cet état pourtant j'ai seu gagner du pain
Et j'ay seu m'assurer un revenu certain.
J'ai près de mil écus sur les cinq grosses fermes,
Dont je touche la rente et l'intérêt par termes;
Et (ce qui met le comble à ma félicité)
Mon mari, comme moi, gagne de son coté.
Il mène un grand seigneur qui, sans compter ses gages,
Lui fait à tous momens de nouveaux avantages.
Du bon qui lui revient loin de rien dépenser,
Il trouve tous les jours moyen d'en amasser.
Son maître ne va point de Paris à Versailles
Qu'il ne gagne vingt sols sur le foin, sur la paille.

Enfin, quand nous voudrons nous retirer tous deux,
Le reste de nos jours nous pourrons vivre heureux.
Formez-vous, mon enfant, sur de si beaux exemples.
Je viens de vous donner des leçons assez amples,
Je n'ai rien oublié pour vous bien conseiller,
Mais sur vos intérêts c'est à vous de veiller;
Et, lorsque mon crédit vous sera nécessaire,
Vous verrez que pour vous je suis prête à tout faire.

LA JEUNE.

C'est là mettre le comble à toutes vos bontez.
Vous faites tout pour moi; mais, au reste, comptez
Que, si pour m'en venger je suis dans l'impuissance,
Mon cœur y supléra par sa reconnoissance.

FIN.

PARIS. TYP. DE E. PLON, NOURRIT ET Cie, RUE GARANCIÈRE, 8.